

BE CZ

DK DE EE GR

ES FR IE IT

CY LV LT LU

HU MT NL AT

PL PT SI SK

FI SE UK NO

RO

Cod. 32876500

BRÛLEURS / BRANDERS

BE

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Puissance nominale pour brûleur / Nominaal vermogen per brander kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Nom du gaz Naam gas	Brûleur Brander	Ø Buses principales Ø Hoofdspuitmonden	Rég. air primaire Reg. Primaire lucht	Ø Buses veilleuse Ø Spuitmonden waakvlam
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
MÉTHANE / METHAAN	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Fermé / Dicht	Réglable / Regelbaar
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G25 25mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
MÉTHANE / METHAAN	6GL18B/M	150	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	160	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	235	Fermé / Dicht	Réglable / Regelbaar
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	195	10,0 mm	51
	GL30B/M	170	3,0 mm	62
GAS G30/G31 28-30/37mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
GPL / LPG	6GL18B/M	95	Ouvert / Open	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Ouvert / Open	35
	GL18MI	145	Fermé / Dicht	25
	GL20M GL20+20M	115	Ouvert / Open	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

HOŘÁKY — CZ

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Jmenovitý výkon pro hořák kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Reg. primárního vzduchu	Ø Zapalovací trysky
PLYN G20 20mbar **METAN**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Zavřený	Nastavitelné
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
PLYN G30/G31 28-30/37mbar **LPG**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Otevřený	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Otevřený	35
	GL18MI	145	Zavřený	25
	GL20M GL20+20M	115	Otevřený	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

DANMARK

BLUS — DK

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Nominel effekt per blus kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Gassens navn	Blus	Ø for hoveddyserne	Indstilling af primærluft	Ø for hjælpedyserne
GAS G20 20mbar **METAN**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Lukket	Indstillelig
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 30mbar **LPG**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Åben	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Åben	35
	GL18MI	145	Lukket	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

BRENNER

DE

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Nennleistung pro Brenner kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Einst. Primärluft	Ø Zünddüse
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
METHAN	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Geschlossen	Einstellbar
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G25 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	155	1,5 mm	41
METHAN	6GL18B/M	155	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	157	6,0 mm	51
	GL7+7M	170	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	175	20,0 mm	51
	GL18MI	250	Geschlossen	Einstellbar
	GL20M GL20+20M	200	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	200	20,0 mm	51
	GL30B/M	180	3,0 mm	62
GAS G30/G31 50mbar	GL8B/M GL8+8B/M	78	1,5 mm	30
FLÜSSIGGAS	6GL18B/M	85	Offen	35
	GL10B/M GL10+10B/M	82	2,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	90	10,0 mm	35
	GL18MI	125	Geschlossen	25
	GL20M GL20+20M	105	10,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	105	10,0 mm	35
	GL30B/M	90	3,0 mm	35

PÕLETID

EE

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Iga põleti nimivõimsus kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Põletusgaasi nimetus	**Põleti**	**Peapihusti Ø**	**Primaarõhu siiber**	**Süütepihustite Ø**
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
MAAGAAS	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Suletud	Reguleeritav
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
VEELDATUD NAFTAGAAS	6GL18B/M	95	Lahtine	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Lahtine	35
	GL18MI	145	Suletud	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

EL

		GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Ονομαστική ισχύς ανά καυστήρα	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Όνομα αερίου	Καυστήρας	Ø Κύρια ακροφύσια	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πιλότοι
ΑΕΡΙΟ G20 20mbar **ΜΕΘΑΝΙΟ**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Κλειστός	Ρυθμιζόμενο
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/37mbar **LPG**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Ανοικτός	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Ανοικτός	35
	GL18MI	145	Κλειστός	25
	GL20M GL20+20M	115	Ανοικτός	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35
ΑΕΡΙΟ G30/G31 30mbar **LPG**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Ανοικτός	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Ανοικτός	35
	GL18MI	145	Κλειστός	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

QUEMADORES

ES

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Potencia nominal para quemador kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Nombre gas	Quemador	Ø Inyectores principales	Reg. aire primario	Ø Inyectores Piloto
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
METANO	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Cerrada	Regulable
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 28-30/37mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
GPL	6GL18B/M	95	Abierta	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Abierta	35
	GL18MI	145	Cerrada	25
	GL20M GL20+20M	115	Abierta	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

BRÛLEURS

FR

		GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Puissance nominale pour brûleur	kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Nom du gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Rég. air primaire	Ø Buses veilleuse
GAS G20 20mbar **MÉTHANE**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Fermé	Réglable
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G25 25mbar **MÉTHANE**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	150	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	160	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	235	Fermé	Réglable
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	195	10,0 mm	51
	GL30B/M	170	3,0 mm	62
GAS G30/G31 28-30/37mbar **GPL**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Ouvert	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Ouvert	35
	GL18MI	145	Fermé	25
	GL20M GL20+20M	115	Ouvert	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

IRELAND

BURNERS — IE

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Rated output per burner kW	3.3	3.48	3.45	4.60	4.23	5.50	5.83	4.38

Gas name	Burner	Ø main nozzles	primary air reg.	Ø pilot nozzles
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1.5 mm	51
METHANE	6GL18B/M	140	1.0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6.0 mm	51
	GL7+7M	155	11.0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20.0 mm	51
	GL18MI	220	Closed	Adjustable
	GL20M GL20+20M	185	20.0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20.0 mm	51
	GL30B/M	157	3.0 mm	62
GAS G30/G31 28-30/37mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1.5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Opened	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5.0 mm	35
	GL7+7M	105	11.0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Opened	35
	GL18MI	145	Closed	25
	GL20M GL20+20M	115	Opened	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12.0 mm	35
	GL30B/M	105	3.0 mm	35

ITALIA

BRUCIATORI — IT

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Potenza nominale per bruciatore kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Reg. aria primaria	Ø Ugelli Pilota
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
METANO	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Chiusa	Regolabile
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 28-30/37mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
GPL	6GL18B/M	95	Aperta	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Aperta	35
	GL18MI	145	Chiusa	25
	GL20M GL20+20M	115	Aperta	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

BURNERS / ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

CY

		GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Rated output per burner Ονομαστική ισχύς ανά καυστήρα	kW	3.3	3.48	3.45	4.60	4.23	5.50	5.83	4.38

Gas name / Όνομα αερίου	Burner / Καυστήρας	Ø main nozzles / Ø Κύρια ακροφύσια	primary air reg. / Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø pilot nozzles Ø Ακροφύσια πιλότοι
GAS / AEPIO G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1.5 mm	51
METHANE / ΜΕΘΑΝΙΟ	6GL18B/M	140	1.0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6.0 mm	51
	GL7+7M	155	11.0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20.0 mm	51
	GL18MI	220	Closed / Κλειστός	Adjustable / Ρυθμιζόμενο
	GL20M GL20+20M	185	20.0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20.0 mm	51
	GL30B/M	157	3.0 mm	62
GAS / AEPIO G30/G31 28-30/37mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1.5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Opened / Ανοικτός	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5.0 mm	35
	GL7+7M	105	11.0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Opened / Ανοικτός	35
	GL18MI	145	Closed / Κλειστός	25
	GL20M GL20+20M	115	Opened / Ανοικτός	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12.0 mm	35
	GL30B/M	105	3.0 mm	35
GAS / AEPIO G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1.5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Opened / Ανοικτός	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5.0 mm	35
	GL7+7M	105	11.0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Opened / Ανοικτός	35
	GL18MI	145	Closed / Κλειστός	25
	GL20M GL20+20M	120	12.0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12.0 mm	35
	GL30B/M	105	3.0 mm	35

LATVIJA

DEGLIS LV

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Katra degļa nominālā jauda kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GAS G20 20mbar **DABASGĀZE**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Slēgta	Regulējams
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 30mbar **SAŠĶIDRINĀTA GĀZE**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Atvērta	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Atvērta	35
	GL18MI	145	Slēgta	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

LIETUVA

DEGIKLIAI LT

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Nominalinis vieno degiklio galingumas kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Dujų pavadinimas	Degiklis	Pagrindinių tūtų skersmuo	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Kreipia
DUJOS G20 20mbar **METANAS**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Uždarytas	Reguliuojamas
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
DUJOS G30/G31 30mbar **SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Atvira	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Atvira	35
	GL18MI	145	Uždarytas	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

BRÛLEURS / BRENNER

LU

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Puissance nominale pour brûleur Nennleistung pro Brenner kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Nom gaz Gasname	**Brûleur Brenner**	**Ø Buses principales Ø Hauptdüsen**	**Rég. air primaire Einst. Primärluft**	**Ø Buses veilleuse Ø Zünddüse**
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
MÉTHANE / METHAN	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Fermé / Geschlossen	Réglable / Einstellbar
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62

ÉGŐK

HU

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Égő névleges teljesítménye kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Gáz típusa	Égő	Ø Fő dűznik Régió	Belépő levegő	Ø Vezérlő dűzni
GÁZ G20 25mbar	GL8B/M GL8+8B/M	130	1,0 mm	51
METÁN	6GL18B/M	130	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	130	6,0 mm	51
	GL7+7M	150	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	145	29,0 mm	51
	GL18MI	205	Zárt	Szabályozható
	GL20M GL20+20M	175	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	175	20,0 mm	51
	GL30B/M	150	3,0 mm	62
GÁZ G25,1 25mbar	GL8B/M GL8+8B/M	145	1,0 mm	51
METÁN	6GL18B/M	155	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	150	6,0 mm	51
	GL7+7M	170	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	170	29,0 mm	51
	GL18MI	235	Zárt	Szabályozható
	GL20M GL20+20M	200	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	200	10,0 mm	51
	GL30B/M	170	3,0 mm	62
GÁZ G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Nyitott	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Nyitott	35
	GL18MI	145	Zárt	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA

BURNERS

MT

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Rated output per burner kW	3.3	3.48	3.45	4.60	4.23	5.50	5.83	4.38

Gas name	Burner	Ø main nozzles	primary air reg.	Ø pilot nozzles
GAS G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1.5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Opened	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5.0 mm	35
	GL7+7M	105	11.0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Opened	35
	GL18MI	145	Closed	25
	GL20M GL20+20M	120	12.0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12.0 mm	35
	GL30B/M	105	3.0 mm	35

NEDERLAND

BRANDERS

NL

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Nominaal vermogen per brander kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Naam gas	Brander	Ø Hoofd spuitmonden	Reg. Primaire lucht	Ø Spuitmonden waakvlam
GAS G25 25mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
METHAAN	6GL18B/M	150	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	160	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	235	Dicht	Regelbaar
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	195	10,0 mm	51
	GL30B/M	170	3,0 mm	62
GAS G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Open	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Open	35
	GL18MI	145	Dicht	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

BRENNER AT

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Nennleistung pro Brenner kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Einst. Primärluft	Ø Zünddüse
GAS G20 20mbar **METHAN**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Geschlossen	Einstellbar
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 50mbar **FLÜSSIGGAS**	GL8B/M GL8+8B/M	78	1,5 mm	30
	6GL18B/M	85	Offen	35
	GL10B/M GL10+10B/M	82	2,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	90	10,0 mm	35
	GL18MI	125	Geschlossen	25
	GL20M GL20+20M	105	10,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	105	10,0 mm	35
	GL30B/M	90	3,0 mm	35

PALNIKI

PL

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Moc znamionowa dla palnika kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Nazwa gazu	Palnik	Ø Dysz głównych	Reg. powietrza pierwotnego	Ø Dysz Pilotujących
GAZ G20 20mbar **METAN**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Zamknięta	Regulowana
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAZ G27 20mbar **METAN**	GL8B/M GL8+8B/M	150	1,0 mm	51
	6GL18B/M	155	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	157	6,0 mm	51
	GL7+7M	170	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	175	29,0 mm	51
	GL18MI	250	Zamknięta	Regulowana
	GL20M GL20+20M	200	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	210	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAZ G30/G31 37mbar **LPG**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Otwarta	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Otwarta	35
	GL18MI	145	Zamknięta	25
	GL20M GL20+20M	115	Otwarta	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

PORTUGAL

QUEIMADORES — PT

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Potência nominal por queimador kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Nome gás	Queimador	Ø Bicos principais	Reg. ar primário	Ø Bicos Pilotos
GÁS G20 20mbar **METANO**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Fechada	Regulável
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GÁS G30/G31 28-30/37mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Aberta	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Aberta	35
	GL18MI	145	Fechada	25
	GL20M GL20+20M	115	Aberta	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

ROMÂNIA

ARZATORI — RO

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Puterea nominală pe arzător kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Nume gaz	Arzător	Ø Guri principale	Reg. aer primar	Ø Guri Pilot
GAS G20 20mbar **METAN**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Închisă	Reglabil
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 30mbar **GPL**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Aperta	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Închisă	35
	GL18MI	145	Deschisă	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

GORILNIKI

SI

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Nazivna moč gorilnika kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Vrsta plina	Gorilnik	Ø Osrednje plinske šobe	Uravnavanje primarnega zraka	Ø Pilotne plinske šobe
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
ZEMELJSKI PLIN	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Zaprto	Možno uravnavati
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 28-30/37mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
UNP	6GL18B/M	95	Odprto	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Odprto	35
	GL18MI	145	Zaprto	25
	GL20M GL20+20M	115	Odprto	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35
GAS G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
UNP	6GL18B/M	95	Odprto	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Odprto	35
	GL18MI	145	Zaprto	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

HORÁKY

SK

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Nominálny výkon pre horák kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Reg. primárneho vzduchu	Ø Zapaľovacie trysky
PLYN G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
METÁN	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Zatvorená	Nastaviteľné
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
PLYN G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Otvorená	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Otvorená	35
	GL18MI	145	Zatvorená	25
	GL20M GL20+20M	115	Otvorená	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35
PLYN G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Otvorená	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Otvorená	35
	GL18MI	145	Zatvorená	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35
PLYN G30/G31 50mbar	GL8B/M GL8+8B/M	78	1,5 mm	30
LPG	6GL18B/M	85	Otvorená	35
	GL10B/M GL10+10B/M	82	2,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	90	10,0 mm	35
	GL18MI	125	Zatvorená	25
	GL20M GL20+20M	105	10,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	105	10,0 mm	35
	GL30B/M	90	3,0 mm	35

SUOMI / FINLAND

POLTTIMET

FI

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Yksittäisen polttimen nimellisteho kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Kaasutyyppi	Poltin	Ø Pääsuuttimet	Prim. ilman säätö	Ø Ohjaussuuttimet
GAS G20 20mbar **METAANI**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Kiinni	Säädettävä
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 30mbar **NESTEKAASU**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Avoin	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Avoin	35
	GL18MI	145	Kiinni	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

SVERIGE

BRÄNNARE

SE

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Brännarens nominella effekt kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Gasens namn	Brännare	Ø Huvudmunstycken	Regl. av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar **METAN**	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Chiusa	Reglerbar
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 30mbar **GASOL**	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
	6GL18B/M	95	Aperta	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Aperta	35
	GL18MI	145	Chiusa	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

UNITED KINGDOM

BURNERS — UK

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Rated output per burner kW	3.3	3.48	3.45	4.60	4.23	5.50	5.83	4.38

Gas name	Burner	Ø main nozzles	primary air reg.	Ø pilot nozzles
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1.5 mm	51
METHANE	6GL18B/M	140	1.0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6.0 mm	51
	GL7+7M	155	11.0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20.0 mm	51
	GL18MI	220	Closed	Adjustable
	GL20M GL20+20M	185	20.0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20.0 mm	51
	GL30B/M	157	3.0 mm	62
GAS G30/G31 28-30/37mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1.5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Opened	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5.0 mm	35
	GL7+7M	105	11.0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Opened	35
	GL18MI	145	Closed	25
	GL20M GL20+20M	115	Opened	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12.0 mm	35
	GL30B/M	105	3.0 mm	35

NORGE

BRENNERE — SE

	GL8B/M GL8+8B/M	6GL18B/M	GL10B/M GL10+10B/M	GL7+7M	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	GL20M GL20+20M	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M S9GL20MEL S9GL20+20MEL	GL30B/M
Nominell effekt for brenner kW	3,3	3,48	3,45	4,60	4,23	5,50	5,83	4,38

Gassnavn	Brenner	Ø Hoveddyser	Reg. av primærluft	Ø Pilotdyser
GAS G20 20mbar	GL8B/M GL8+8B/M	140	1,5 mm	51
METAN	6GL18B/M	140	1,0 mm	51
	GL10B/M GL10+10B/M	143	6,0 mm	51
	GL7+7M	155	11,0 mm	51
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	160	20,0 mm	51
	GL18MI	220	Lukket	Justerbar
	GL20M GL20+20M	185	20,0 mm	51
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	185	20,0 mm	51
	GL30B/M	157	3,0 mm	62
GAS G30/G31 30mbar	GL8B/M GL8+8B/M	90	1,5 mm	35
LPG	6GL18B/M	95	Åpen	35
	GL10B/M GL10+10B/M	93	5,0 mm	35
	GL7+7M	105	11,0 mm	35
	GL15M GL15+15M 9GL15M 9GL15+15M	105	Åpen	35
	GL18MI	145	Lukket	25
	GL20M GL20+20M	120	12,0 mm	35
	9GL20M 9GL20+20M S9GL20M S9GL20+20M	120	12,0 mm	35
	GL30B/M	105	3,0 mm	35

Fig. 1

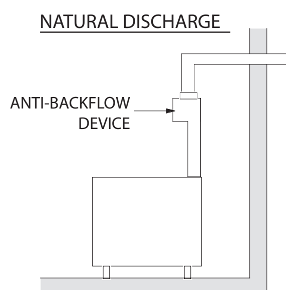


Fig. 2

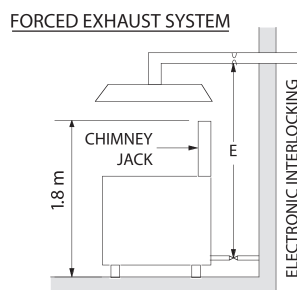


Fig. 3

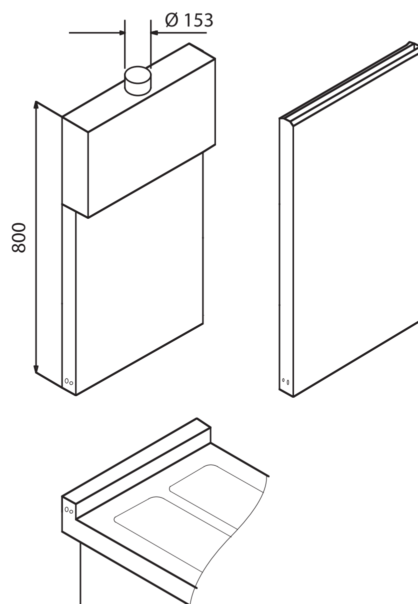


Fig. 4

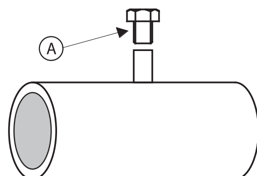
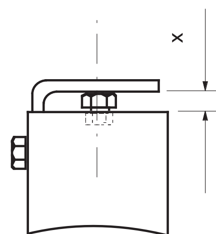
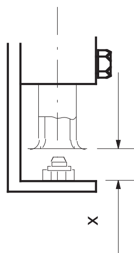


Fig. 5



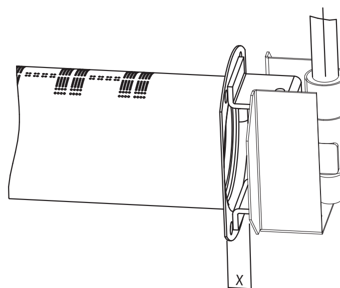
For model: **6GL18B, 6GL18M, GL8B, GL8M, GL8+8B, GL8+8M, GL10B, GL10+10B, GL10M, GL10+10M, GL30B, GL30M**

Fig. 6



For model: **GL7+7M, GL15M, GL15+15M, GL20M, GL20+20M, 9GL15M, 9GL15+15M, 9GL20M, 9GL20+20M, SG920M, SG920MEL, SG920+20M, SG920+20MEL**

Fig. 7



For model: **GL18MI**

Fig. 8

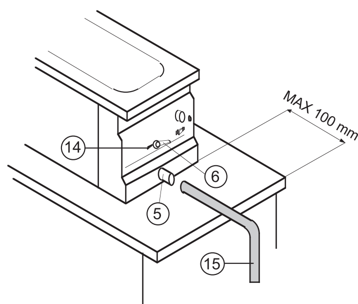


Fig. 9

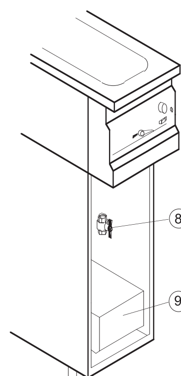


Fig. 10

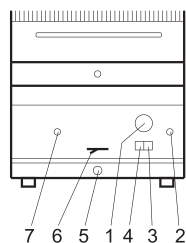
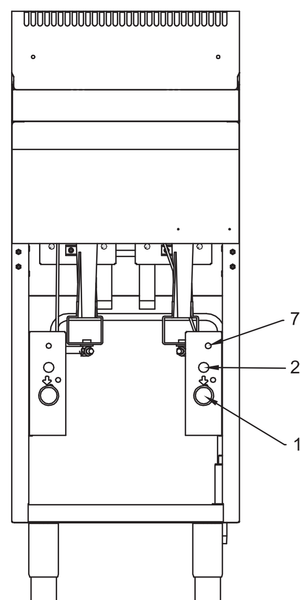
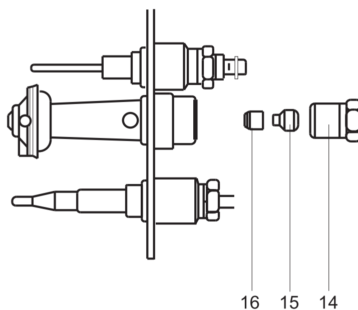


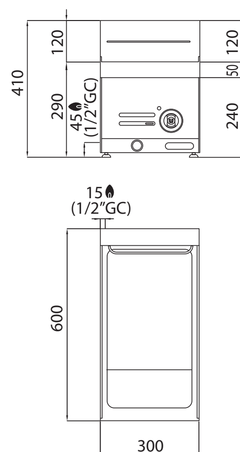
Fig. 11



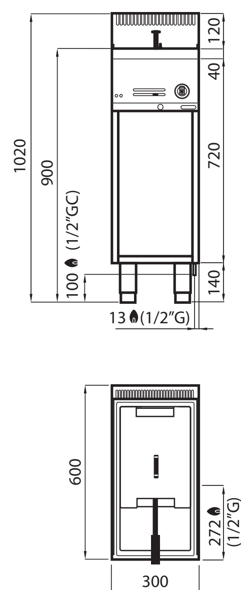
Dis. H



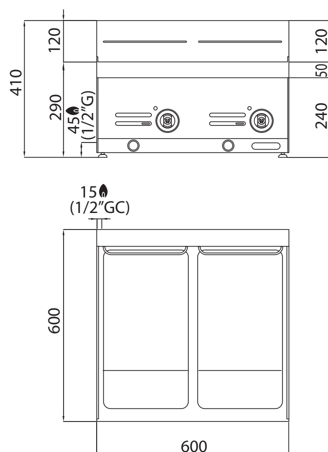
GL8B



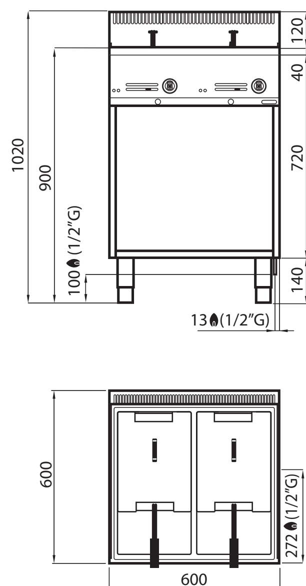
GL8M



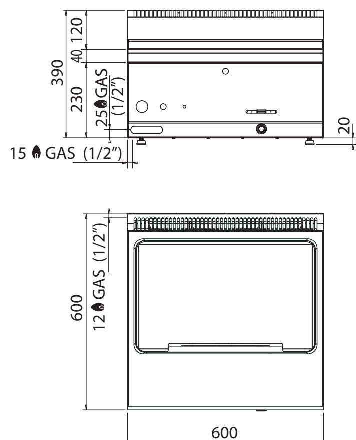
GL8+8B



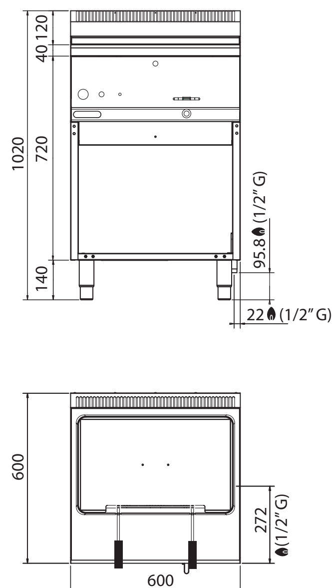
GL8+8M



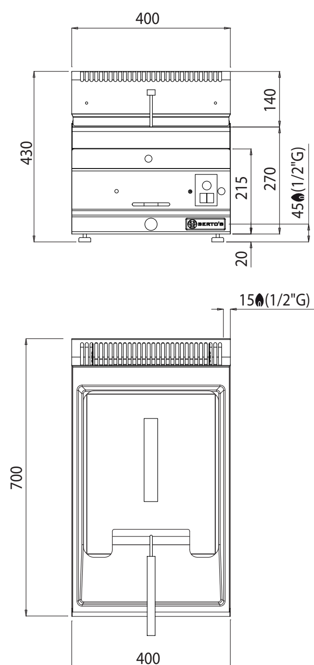
6GL18B



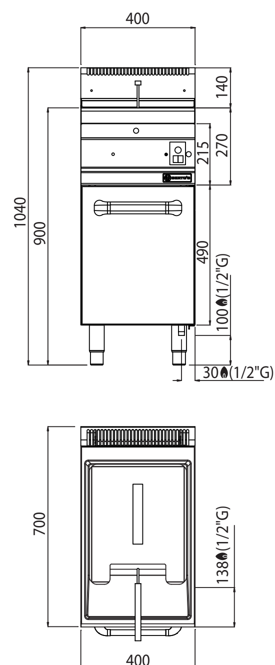
6GL18M



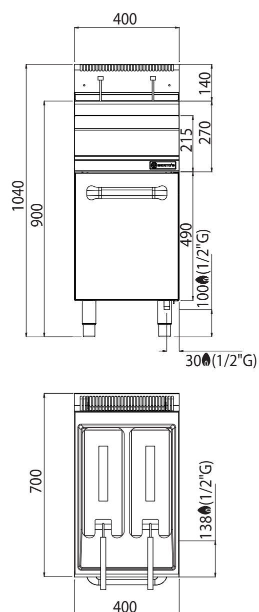
GL10B



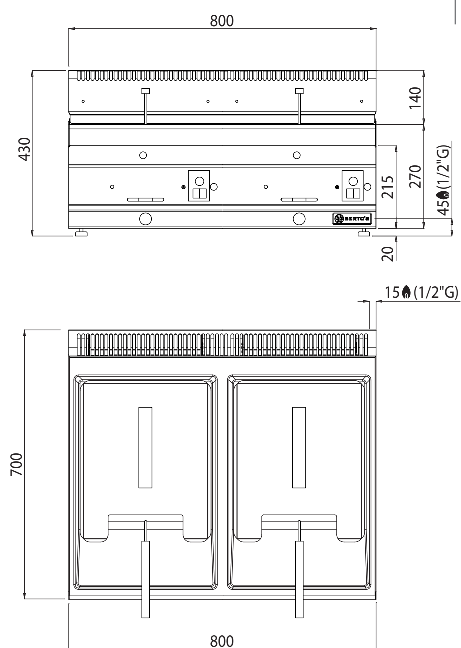
GL10M



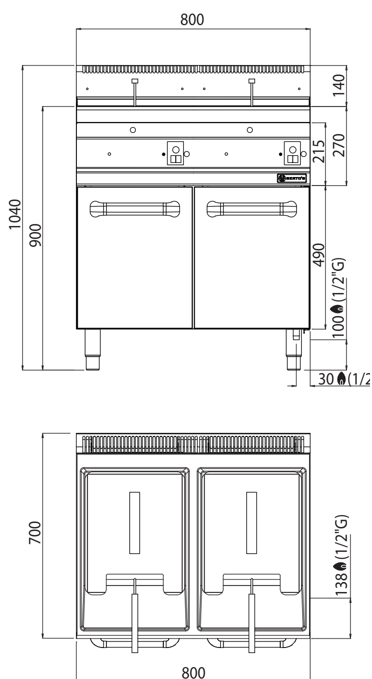
GL7+7M



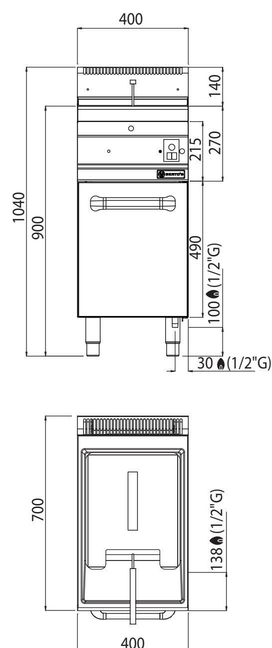
GL10+10B



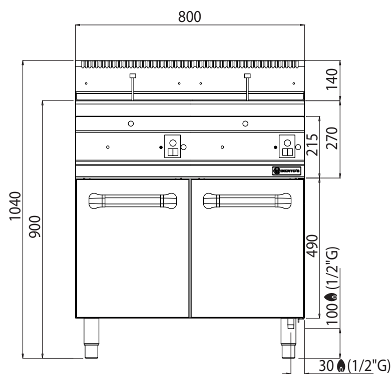
GL10+10M

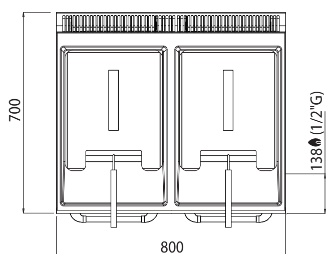


GL15M

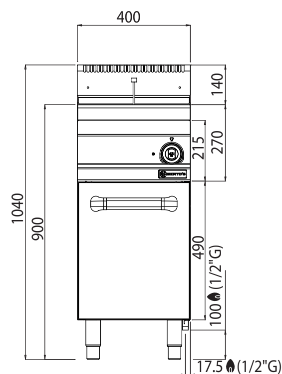


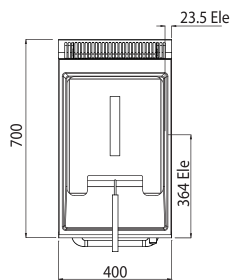
GL15+15M



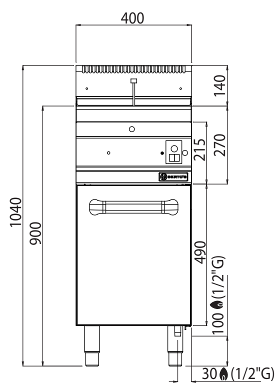


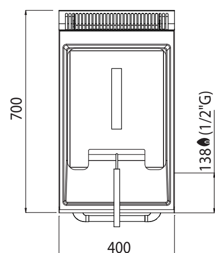
GL18MI



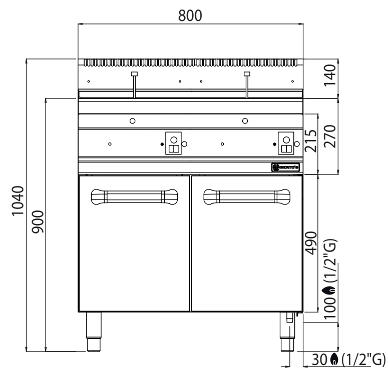


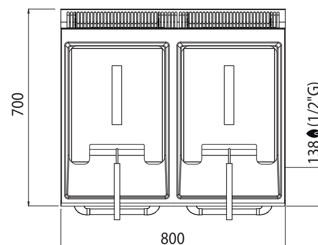
GL20M



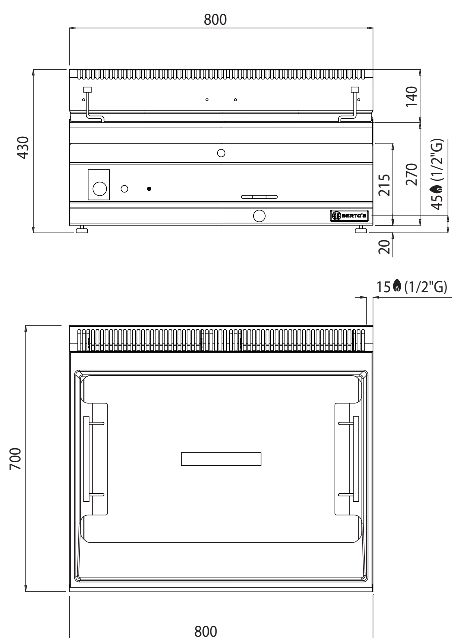


GL20+20M

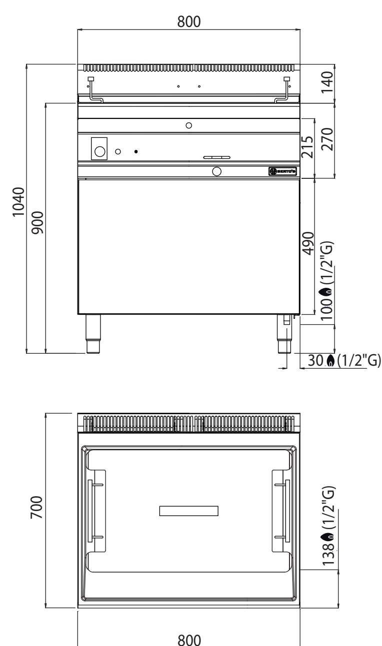




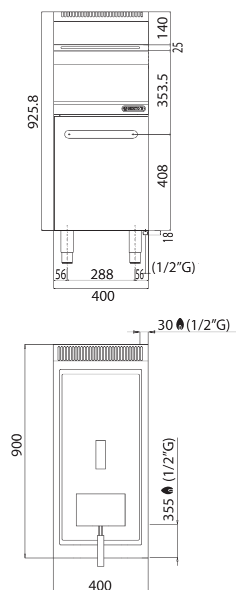
GL30B



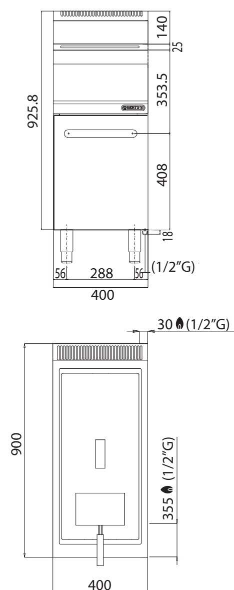
GL30M



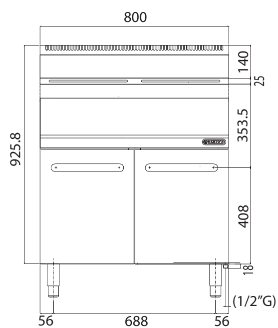
9GL15M

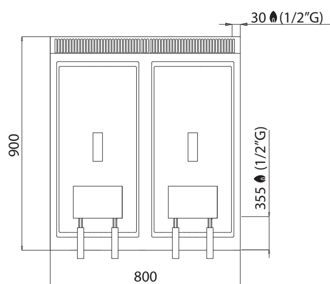


9GL20M

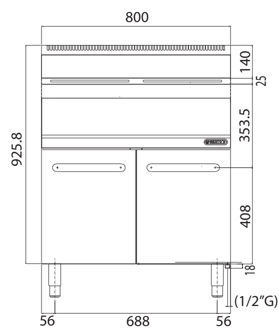


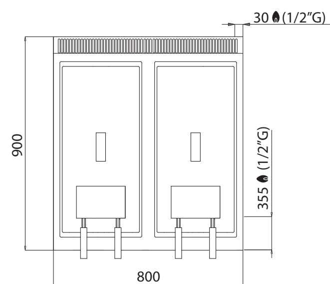
9GL15+15M



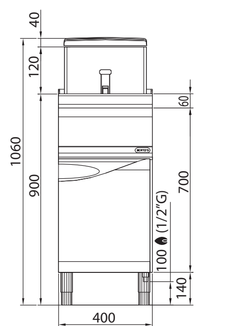


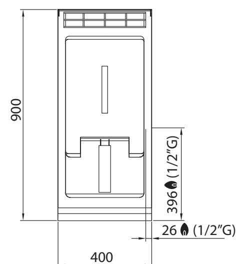
9GL20+20M



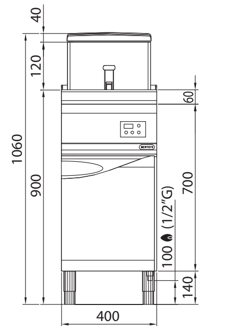


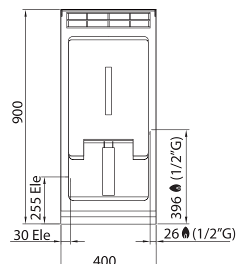
S9GL20M



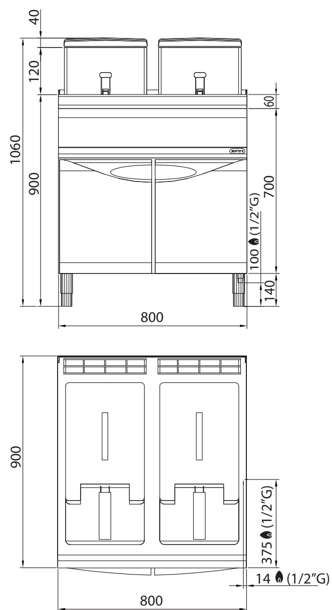


S9GL20MEL

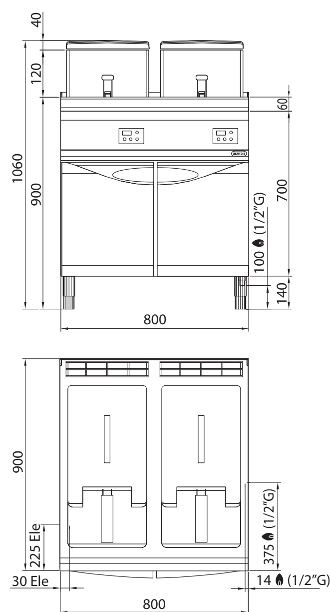




S9GL20+20M



S9GL20+20MEL



FRIGGITRICI A GAS - SERIE 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
GL8B	Friggitrice a gas da banco Lt.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Friggitrice a gas con mobile Lt.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Friggitrice a gas da banco Lt.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Friggitrice a gas con mobile Lt.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Friggitrice a gas da banco Lt.18	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Friggitrice a gas con mobile Lt.18	mm 600x600x900 (1020)	A1

FRIGGITRICI A GAS SERIE 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
GL10B	Friggitrice a gas da banco Lt.10	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Friggitrice a gas con mobile Lt.10	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Friggitrice a gas con mobile Lt.7+7	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Friggitrice a gas da banco Lt.10+10	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Friggitrice a gas con mobile Lt.10+10	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Friggitrice a gas con mobile Lt.15	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Friggitrice a gas con mobile Lt.15+15	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Friggitrice a gas con mobile Lt.18	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Friggitrice a gas con mobile Lt.20	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Friggitrice a gas con mobile Lt.20+20	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Friggitrice a gas da banco Lt.25	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Friggitrice a gas con mobile Lt.25	mm 800x700x900 (1040)	A1*

FRIGGITRICI A GAS SERIE 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
9GL15M	Friggitrice a gas con mobile Lt.15	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Friggitrice a gas con mobile Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Friggitrice a gas con mobile Lt.15+15	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Friggitrice a gas con mobile Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

FRIGGITRICI A GAS SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)	Tipo
S9GL20M	Friggitrice a gas con mobile Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Friggitrice a gas con mobile Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Friggitrice a gas con mobile - comandi elettronici Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

FRIGGITRICI A GAS - SERIE 600 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

FRIGGITRICI A GAS - SERIE 700 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

FRIGGITRICI A GAS - SERIE 900 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

FRIGGITRICI A GAS - SERIE 900 "S" — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aria primaria per combustione	Costruzione tipo	Potenza nominale elettrica	Tensione di predisposizione	Cavo tipo H07RNF sez.	Bruciatore cilindrico		Bruciatore R power		Bruciatore UR power		Bruciatore testa ovale	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

DESCRIZIONE APPARECCHIO

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza. Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10. Il riscaldamento avviene tramite bruciatori in acciaio cromato di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni d'origine termica o meccanica. La regolazione della temperatura è possibile tramite valvola e dispositivi di sicurezza.

PREDISPOSIZIONE

Luogo di installazione
Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature. Occorre in ogni caso mantenere una distanza minima di 150 mm per le fiancate laterali e 150 mm per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile. Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni. Collocare gli apparecchi su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile. Prima di effettuare l'allacciamento, occorre verificare sulla targhetta tecnica dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile. Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas".

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive
In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme UNI CIG 8723
- i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- le norme antinfortunistiche vigenti;
- le disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- le disposizioni CEI vigenti;
- disposizioni dei VVF.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità alle norme vigenti.

Procedure di installazione
Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

Allacciamento gas
L'allacciamento al bocchettone da 1/2" G previsto sull'apparecchio può essere fisso oppure staccabile utilizzando un connettore a norma. Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alla norma. Completato l'allacciamento, verificarne la tenuta usando un apposito spray rivelatore di fughe.

Scarico fumi
Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le apparecchiature sono considerate (vedi tabella "DATI TECNICI") come:

Apparecchi a gas tipo "A1"

Non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, vedi tabella "DATI TECNICI", maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

Apparecchi a gas tipo "B11"

Previsti per essere collegati ad un condotto naturale di evacuazione dei prodotti della combustione, per esempio ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, o scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno (Fig.1); oppure asserviti ad un sistema di evacuazione forzata, per esempio cappa munita di aspiratore meccanico (Fig.2).
Se i prodotti della combustione vengono scaricati tramite un sistema di evacuazione forzata (Fig.2):
l'alimentazione del gas alle apparecchiature deve interrompersi nel caso che la portata della cappa aspirante scenda sotto i valori prescritti. La riammissione del gas alle apparecchiature deve essere eseguita solo con manovra manuale.
Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell' apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio, la sezione di sblocco del condotto di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.
Su richiesta, gli apparecchi di tipo "B" vengono forniti con il camino antivento o la mitra, smontati e consegnati a parte (fig.3).

Allacciamento elettrico
Prima di collegare l'apparecchio alla rete controllare che:
- La tensione di rete corrisponda ai valori riportati in targhetta.
- La messa a terra sia efficace.
- Il cavo d'allacciamento sia adeguato alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Inoltre a monte dell'apparecchio deve essere disponibile un

dispositivo con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm che permetta di scollegare l'apparecchio in modo onnipolare.
A tale scopo possono servire per esempio interruttori di sicurezza.
L'interruttore onnipolare deve trovarsi in vicinanza dell'apparecchio, essere omologato ed avere una sezione adatta all'apparecchio.
Il cavo deve essere almeno di tipo H07 RN-F.
Il cavo di terra GIALLO-VERDE non deve essere interrotto.

Equipotenziale
L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale. Il morsetto previsto è situato vicino all'entrata del cavo. E' contraddistinto da un'etichetta ⏚ .

MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera
Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione. In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido, poi asciugare con un panno pulito.

Messa in funzione
Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco. In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas"). Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza
Usare gli ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.
La potenza può essere di due tipi:
- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio
- ridotta.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella "BRUCIATORI".
La pressione di alimentazione gas deve essere entro i seguenti campi:
- da 18 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia (metano)
- da 27 a 37 mbar per gas della terza famiglia (butano-propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.
Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".
Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Controllo della pressione di entrata (Fig.4)
La pressione di entrata va misurata con un manometro (risoluzione min. 0,1 mbar). Togliere la vite (A) dalla presa di pressione e collegare il manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (A).
IMPORTANTE: La verifica della pressione deve essere effettuata con tutte le attrezzature a gas collegate e funzionanti.

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico
Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro, é possibile misurare il consumo di gas nell'unità di tempo. Questo valore andrà confrontato con il valore E così calcolato

$$E = \frac{\text{Potenza bruciatore}}{\text{Potere Calorifico del gas}}$$

E' importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.
Le potenze del bruciatore, nominale e ridotta, calcolate al valore di pressione nominale, si ottengono consultando la tabella "BRUCIATORI". Il valore del potere calorifico del gas, può essere richiesto all'ente locale erogatore del gas.

Verifica del funzionamento
Verificare se il tipo di ugelli impiegati, corrisponde a quelli previsti in tabella "BRUCIATORI". Verificare che il riduttore di pressione utilizzato abbia una portata superiore alla somma delle portate di consumo di tutte le attrezzature allacciate. Controllare che la tubazione di adduzione del gas sia adeguata.

Controllo della fiamma pilota
Per una regolazione corretta la fiamma deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario verificare se l'iniettore è quello giusto per il tipo di gas.

Controllo dell'aria primaria (Fig. 5/6/7)
La regolazione avviene mediante il tubo venturi regolando la quota "X" riportata nella tabella "BRUCIATORI" e verificando l'aspetto della fiamma che deve risultare omogenea, ben aerata e non rumorosa.

Controllo funzioni
- Mettere in funzione l'apparecchio.
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare la fiamma del bruciatore, anche al minimo.

Avvertenze per l'installatore
- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore secondo la tabella "BRUCIATORI". Gli ugelli dei bruciatori per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio. Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni".

Sostituzione ugelli dei bruciatori

PER MODELLI DA 8, 10 ,18 e 30 LITRI

Togliere il cruscotto svitando le viti a vista situate sul bordo inferiore o sul fronte, quindi togliere gli ugelli che sono a vista e sostituirli con quelli adatti, secondo la tabella "BRUCIATORI". Fare attenzione a recuperare e a montare la guarnizione di tenuta ove prevista.

PER MODELLI DA 7 ,15 e 20 LITRI

Gli ugelli sono accessibili aprendo le portine dell'armadio. Svitarli e sostituirli con quelli adatti, secondo la tabella "BRUCIATORI". Fare attenzione a recuperare e a montare la guarnizione di tenuta ove prevista.

Regolazione della fiamma pilota (Dis.H)

La fiamma pilota è ad ugelli e aria fissa. L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas agendo nel modo seguente:

- Smontare il cruscotto svitando le viti di fissaggio (dove necessario).
- Svitare il dado premi bicono (n. 14) e recuperare il bicono (n. 15) e l'ugello pilota (n. 16).
- Sostituire l'ugello pilota con quello appropriato consultando la tabella "BRUCIATORI".
- Eseguita la sostituzione dell'ugello pilota riavvitare il dado premibicono (n°14) con il relativo bicono (n°15).

SISTEMI DI SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA

Valvola di sicurezza: una valvola con termocoppia consente di interrompere il flusso di gas al bruciatore principale nel caso si spegnesse la fiamma pilota. Per ripristinare il funzionamento occorrerà ripetere le operazioni relative all'accensione del dispositivo pilota.
Termostato di sicurezza: Interviene chiudendo il flusso del gas in caso di anomalie gravi. Esso è a riarmo manuale e per il ripristino bisogna svitare il dado (n. 7) (fig. 10-11). Se esso dovesse intervenire, avvisare l'assistenza.

MANUTENZIONE

La costruzione delle apparecchiature è eseguita in modo tale che sono necessari pochi lavori di manutenzione. Ciononostante raccomandiamo all'utente di far sottoscrivere un contratto di assistenza per controllare le apparecchiature almeno una volta all'anno da personale specializzato del ns. servizio assistenza, oppure da un tecnico specializzato.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per alcuni modelli è sufficiente togliere il cruscotto svitando le viti a vista situate sul bordo inferiore o sul fronte per accedere alle parti da sostituire, per altri è sufficiente aprire sportello inferiore.

ATTENZIONE: svuotare la vasca prima di togliere il cruscotto e prima di sostituire i componenti.

Valvola gas: Tutti i raccordi sono a vista. Con chiavi adatte, svitare i raccordi di entrata gas, uscita gas, pilota e termocoppia. Svitare le due viti di fissaggio al fianco, quindi procedere alla sostituzione. Inserire bene a fondo il bulbo.

Termostato di sicurezza: Staccare i faston della termocoppia. Svitare il dado di copertura, svitare il dado di fissaggio e sostituirlo. Nel collegare i faston controllare che facciano un buon contatto. Accertarsi che il bulbo del termostato sia inserito bene a fondo nella sua sede.

Bruciatore: Il bruciatore è fissato con due viti bene in vista e con un dado alla rampa. Svitarli, sostituirlo e riavvitare solidamente.

Termocoppia-Candela di accensione: Per facilitare la sostituzione di questi due componenti, è bene svitare le due viti che fissano il supporto pilota. Procedere alla sostituzione svitando le viti di serraggio.

Completata la sostituzione, rimontare nell'ordine corretto il cruscotto e le relative parti.

AVVERTENZA

Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.

ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN ESERCIZIO

L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato.
Si raccomanda all'utente di verificare che l'installazione dell'apparecchio sia stata fatta in modo idoneo. Il costruttore non risponde dei danni derivanti da cattiva installazione, imperfetta manutenzione, imperizia d'uso.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Chiudere sempre i rubinetti di alimentazione gas alla fine dell'utilizzazione soprattutto durante le operazioni di manutenzione e riparazione. Seguire

attentamente le norme di cottura, almeno nel primo periodo d'uso, fino a che la pratica e l'esperienza non vi consentano di scegliere personalmente tempi e temperature. Prima di accendere il bruciatore eseguire un accurato lavaggio delle parti a contatto con l'olio di cottura, come indicato nel paragrafo pulizia, quindi caricare l'olio fino alla tacca di riferimento della vasca (livello) dopo aver controllato che il rubinetto di scarico sia chiuso.

ACCENSIONE

I bruciatori sono alimentati da una valvola di sicurezza,termostatica.

Accensione del bruciatore pilota (serie 600) (fig. 10)
Premere il pulsante (✷) (3), attendere il tempo necessario per la fuoriuscita dell' aria dalle tubature, quindi premere ripetutamente il pulsante del piezoelettrico(2). Attraverso l'apposito foro sul cruscotto verificare che la fiamma pilota sia accesa. Mantenere premuto il pulsante (3) per alcuni secondi, poi rilasciare lo stesso. Se la fiamma pilota dovesse spegnersi ripetere l'operazione.

Accensione del bruciatore pilota (serie 700/900) (fig. 11)
Premere e ruotare in senso antiorario la manopola (1) fino alla posizione (✷). In questa posizione tenendo premuta la manopola premere ripetutamente il pulsante del piezoelettrico (2) fino all'accensione della fiamma pilota. Rilasciare la manopola dopo 5 secondi e ruotarla nella posizione voluta. Ripetere l'operazione se la fiamma pilota si dovesse spegnere.

Accensione del bruciatore pilota (serie MEL e GL18MI) (fig. 11)
Ruotare in senso orario la manopola (1) fino alla posizione (✷). In questa posizione premere la manopola stessa fino all'accensione della fiamma pilota. Rilasciare la manopola dopo 60 secondi e ruotarla nella posizione 🔥. Ripetere l'operazione se la fiamma pilota si dovesse spegnere.

Accensione dei bruciatori principali e regolazione della temperatura
Per accendere il bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola in senso antiorario fino alla temperatura desiderata. La valvola termostata è contraddistinta in posizioni da 1 fino a 8 per la Serie 600 ed da 1 fino a 7 per la Serie 700/900.
I valori indicativi della temperatura per ogni posizione sono i seguenti:

Valvola 8 posiz.

Posizione	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Spento	110	121	133	145	156	168	179	190

Valvola 7 posiz.

Posizione	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Spento	115	130	143	157	171	180	190

Accensione dei bruciatori principali e regolazione della temperatura (serie MEL)
Premere il pulsante START/STOP per l'accensione
La regolazione della temperatura media dell'olio può avvenire in tre fasi:
"Preriscaldo" (melting): durante la quale i bruciatori funzionano in modo ciclico fino al raggiungimento di una temperatura prestabilita. Questo avviamento senza bruschi aumenti di temperatura facilita lo scioglimento del grasso usato per friggere.
"Conservazione" (o mantenimento a temperatura ridotta): permette di mantenere la temperatura dell'olio ad un valore costante, in tal modo è possibile conservare l'olio sciolto prima di friggere, evitando che si riformi il grasso.
"Regolazione principale": regolazione della temperatura desiderata tramite i due pulsanti UP/DOWN, si raggiunge la temperatura impostata in modo proporzionale.

Accensione dei bruciatori principali e regolazione della temperatura (GL 18MI)
Per accendere i bruciatori principali ruotare la manopola del termostato posizionata sul cruscotto, fino al valore di temperatura desiderata.

SPEGNIMENTO

Spegnimento durante il funzionamento normale (fig. 9-10)
SPEGNIMENTO(SERIE 600) Per spegnere i bruciatori principali basta girare la manopola (1) in posizione (✷) in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio basta premere il pulsante di spegnimento (●) (4).
Prima di una nuova accensione attendere circa 1 minuto che la valvola si sblocchi.
SPEGNIMENTO(SERIE 700/900) Per spegnere i bruciatori principali ruotare la manopola(1) fino alla posizione (✷) in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola fino alla posizione (●).
SPEGNIMENTO(SERIE MEL) Per spegnere i bruciatori principali ruotare la manopola(1) fino alla posizione (✷) in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola fino alla posizione (●), premere il pulsante START/STOP sul controllore elettronico.

Spegnimento (GL 18MI)
Per spegnere i bruciatori principali ruotare la manopola del termostato posizionata sul cruscotto, fino al valore di zero, ruotare la manopola (1) fino alla posizione (✷) in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola (1) fino alla posizione (●).

Spegnimento in caso di guasto
In caso di guasto chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

In caso l'apparecchio debba restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio. Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare da fenomeni di corrosione. In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO

AVVERTENZE E CONSIGLI

Il livello dell'olio deve essere mantenuto sempre tra i livelli massimo e minimo.

Non accendere mai la friggitrice se il livello dell'olio non è corretto.

Cambiare l'olio frequentemente: non prolungare l'uso dell'olio quando il suo colore viene al bruno e la sua vischiosità aumenta.

Non caricare mai il cestello oltre al 50% della sua capacità: questo permetterà rapide cotture e sicurezza nell'uso.

All'introduzione del cestello nella vasca si verifica una rapida formazione di schiuma dovuta all'emulsione fra olio caldo e l'acqua contenuta nelle vivande. Qualora questa sia eccessivamente abbondante, sollevare il cestello e riimmergerlo per dar modo alla schiuma stessa di scomparire.

Durante la frittura dei cibi, si staccano delle particelle; le parti più grosse vanno a depositarsi sulla griglietta e le più piccole sul fondo, nella zona fredda. Allo scopo di evitare che tali depositi vengano tenuti in circolazione e quindi brucino, bisogna provvedere periodicamente al loro spurgo. L'operazione di spurgo deve avvenire con olio freddo e dopo aver lasciato decantare i residui.

AVVERTENZE PER L'USO DI GRASSI SOLIDI (STRUTTO)

Nel caso venga utilizzato lo strutto come mezzo di frittura, si possono creare delle situazioni di pericolo dovute al surriscaldamento dello stesso strutto e della stessa vasca friggitrice. Si deve quindi procedere allo scioglimento dello strutto in modo graduale secondo le modalità di seguito esposte:

Togliere il cesto, la retina vasca ed introdurre lo strutto solido.

Far funzionare l'apparecchio nella posizione di massima potenza per un minuto circa, dopo tale periodo riportarlo in posizione pilota. Lo strutto a contatto con i tubi fiamma caldi incomincerà a sciogliersi.

Attendere qualche minuto per garantire lo scioglimento graduale senza surriscaldamenti. Riportare nella posizione di massimo l'apparecchio per un altro minuto e ritornare poi in posizione pilota.

A questo punto i tubi si saranno scaldati a sufficienza, attendere quindi che lo strutto sia diventato completamente liquido e reintrodurre la retina vasca ed il cesto. Solo quando lo strutto sarà completamente liquido ed in giusta quantità si potrà procedere ad un uso corretto della friggitrice.

SPURGO DEI SEDIMENTI

Dopo aver lasciato decantare, e a olio freddo, estrarre la retina con maniglie avendo cura di tenerla bene orizzontale e di fare una manovra dolce in modo da trattenere tutti i sedimenti più grossi in essa depositati.

a) Per modelli da banco (fig.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Prima di aprire il rubinetto di scarico (6), introdurre il tubo (15) nel foro (5) secondo la figura. Quindi dopo aver posizionato sotto lo scarico una bacinella o un secchio metallico della capacità di 12 litri almeno, aprire la leva (6) dopo aver sollevato il perno (14).

A scaricamento ultimato chiudere il rubinetto girando la leva(6) e togliere il tubo (15), manovrando al contrario.

b)Per modelli a mobile (fig.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Accertarsi che la bacinella (9) data in dotazione sia inserita sotto lo scarico (8) quindi girare la farfalla dello scarico che aprirà il rubinetto.

PULIZIA

ATTENZIONE!

- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio**. Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose.

Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite).

Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti. Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla. Dopo la pulizia, sciacquare
accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare da fenomeni di corrosione.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE AUTORIZZATO ANOMALIE

TERMOCOPPIA

Non resta accesa la fiamma pilota:

Sostituire la termocoppia

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Non resta accesa la fiamma pilota:

Se dopo aver sostituita la termocoppia la fiamma pilota non resta accesa, ponticellare i fili in corrispondenza del termostato di sicurezza. Se l'inconveniente è risolto, sostituire il termostato di sicurezza.

Interviene il termostato di sicurezza:

Riarmare il termostato. Riaccendere la macchina e controllare la temperatura dell'olio con macchina a regime. Il termostato di sicurezza è tarato per intervenire nell' intervallo compreso tra 211 °C e 230 °C.

Verificare mediante termometro ad immersione la temperatura di scatto del termostato. Se interviene a temperature inferiori deve essere sostituito. Se invece interviene alla temperatura prevista il difetto è da imputare alla valvola (bulbo o capillare).

VALVOLA

Per nessun motivo deve essere manomessa la valvola.
Non sostituire né intervenire sul capillare e/o sul bulbo.
Le valvole manomesse non saranno sostituite in garanzia.

Interviene il termostato di sicurezza:

Dopo aver verificato la temperatura dell'olio sostituire la valvola.

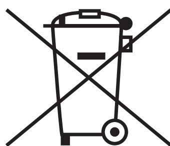
Non resta accesa la fiamma pilota:

Se dopo aver sostituito la termocoppia ed aver ponticellato i fili in corrispondenza del termostato di sicurezza, si presenta ancora questa anomalia, il problema è dovuto alla elettrocalamita della valvola. Se la valvola è in garanzia: sostituire la valvola stessa. Scaduti i termini di garanzia (24 mesi dalla data di fabbricazione della valvola): sostituire la sola elettrocalamita.

ACCENSIONE PIEZOELETTRICA

Non si vede la scintilla:

Verificare visivamente il buono stato del piezo (non deve essere sporco di olio) ed il cavetto non deve essere tagliato o spellato. Accertarsi inoltre che sia collegato alla carrozzeria tramite il cavetto e/o a contatto su cruscotto. Verificato il buono stato del piezo e del cavetto sostituire la candeletta.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio succes-sivo dell'apparecchiatura di smessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

600 SERIES GAS FRYERS

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
GL8B	L 8 gas top fryer	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	L 8 gas top fryer with cabinet	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	L 8+8 gas top fryer	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	L 8+8 gas top fryer with cabinet	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	L 18 gas top fryer	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	L 18 gas top fryer with cabinet	mm 600x600x900 (1020)	A1

700 SERIES GAS FRYERS

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
GL10B	L 10 gas top fryer	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	L10 gas top fryer with cabinet	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	L 7+7 gas top fryer	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	L 10+10 gas top fryer	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	L 10+10 gas top fryer with cabinet	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	L 15 gas top fryer with cabinet	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	L 15+15 gas top fryer with cabinet	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	L 18 gas top fryer with cabinet	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	L 20 gas top fryer with cabinet	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	L 20+20 gas top fryer with cabinet	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	L 25 gas top fryer	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	L 25 gas top fryer with cabinet	mm 800x700x900 (1040)	A1*

900 SERIES GAS FRYERS

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
9GL15M	L 15 gas top fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	L 20 gas top fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	L 15+15 gas top fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	L 20+20 gas top fryer with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1*

S900 SERIES GAS FRYERS

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) worktop (total H)	Type
S9GL20M	L 20 gas top fryer with cabinet	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	L 20 gas top fryer with cabinet – electronic controls	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	L 20+20 gas griddle with cabinet	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	L 20+20 gas top fryer with cabinet – electronic controls	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

600 SERIES – GAS FRYERS — TECHINICAL DATA

MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner		Round head burner RIGHT		Round head burner LEFT		Oval head burner	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6.6	0.52	0.70	0.81	13.2	A						1	3.30	1	3.3		
GL8M	6.6	0.52	0.70	0.81	13.2	A						1	3.30	1	3.30		
GL8+8B	13.2	1.03	1.40	1.62	26.4	A						2	3.30	2	3.30		
GL8+8M	13.2	1.03	1.40	1.62	26.4	A						2	3.30	2	3.30		
6GL18B	33.5	2.62	3.54	4.12	67	A						4	3.48				
6GL18M	33.5	2.62	3.54	4.12	67	A						4	3.48				

700 SERIES – GAS FRYERS — TECHINICAL DATA

MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner		Round head burner RIGHT		Round head burner LEFT		Oval head burner	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6.9	0.54	0.73	0.85	13.8	A						1	3.45	1	3.45		
GL10M	6.9	0.54	0.73	0.85	13.8	A						1	3.45	1	3.45		
GL7+7M	9.2	0.72	0.97	1.13	18.4	A										2	4.60
GL10+10B	13.8	1.08	1.46	1.70	27.6	A						2	3.45	2	3.45		
GL10+10M	13.8	1.08	1.46	1.70	27.6	A						2	3.45	2	3.45		
GL15M	12.7	0.99	1.34	1.56	25.4	A										3	4.23
GL15+15M	25.4	1.99	2.69	3.13	50.8	A*										6	4.23
GL18MI	16	1.25	1.69	1.97	32	A*		230 - 240	3x1.5	2	8						
GL20M	16.5	1.29	1.75	2.03	33	A*										3	5.50
GL20+20M	33	2.58	3.49	4.06	66	A*										6	5.50
GL30B	17.5	1.37	1.85	2.15	35	A*						4	4.38				
GL30M	17.5	1.37	1.85	2.15	35	A*						4	4.38				

900 SERIES – GAS FRYERS — TECHINICAL DATA

MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner		Round head burner RIGHT		Round head burner LEFT		Oval head burner	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12.7	0.99	1.34	1.56	25.4	A*										3	4.23
9GL20M	17.5	1.37	1.85	2.15	35	A*										3	5.83
9GL15+15M	25.4	1.99	2.69	3.13	50.8	A*										6	4.23
9GL20+20M	35	2.74	3.70	4.31	70	A*										6	5.83

"S" 900 SERIES – GAS FRYERS — TECHINICAL DATA

MODEL	Rated output	G30/31 LPG consumption	G20 Methane consumption	G25 Methane consumption	Primary air for combustion	Construction type	Electrical rated output	Preparation voltage	H07RNF sec. cable type	Cylindrical burner		R power burner		UR power burner		Oval head burner	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17.5	1.37	1.85	2.15	35	A*										3	5.83
S9GL20MEL	17.5	1.37	1.85	2.15	35	A*	0.1	230 - 240	3x1.5							3	5.83
S9GL20+20M	35	2.74	3.70	4.31	70	A*										6	5.83
S9GL20+20MEL	35	2.74	3.70	4.31	70	A*	0.1	230 - 240	3x1.5							6	5.83

INSTALLATION INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy stainless steel structure with 4 feet that can be adjusted in height. External coating made in 18/10 chromium-nickel steel. The plate is heated by tubular chromium-plated steel burners resistant to thermal or mechanical stresses. The temperature regulation is provided by the valve and safety devices.

PREPARATION

Location

The appliance should be installed in a well ventilated room and, if possible, under a range hood. The appliance can be installed on its own or alongside other equipment. If the appliance is to be installed near inflammable walls, a minimum distance of 150 mm around the sides and back should be maintained. If this is impossible, take the proper measure to ensure that the installation is safe, such as fitting tiles or heat-reflecting material to the walls. Place the appliance on a table or on a board made of non-flammable material. Before connecting the appliance to the gas supply, check the data plate to make sure that the appliance is fitted for the type of available gas. If not, see the paragraph "Running appliances on other types of gas".

Law provisions, technical regulations and directives

Before installing, check that the following provisions are met:

- UNI CIG 8723 regulation
- building regulations and local fire prevention measures;
- accident prevention regulations in force;
- local Gas Board regulations;
- CEI provisions in force;
- Fire Brigade provisions.

INSTALLATION

Assembly, installation and maintenance must all be done by contractors authorized by the local Gas Board in accordance with the regulations in force. Before doing anything else, contact your Gas Board.

Installation procedure

To level the appliance correctly, adjust the height of the four adjustable feet.

Gas connection

The 1/2" G gas pipe union can either be permanently fixed or detached by using a standard adaptor. If a flexible hose is used, it must be stainless steel and in conformity with regulations. After completing the connection, check for leaks by using a special leak-detector spray.

Exhaust system

The appliances must be positioned in locations adapted with a system for discharging the products of combustion in respect of how much is prescribed by the norms of the installation. Our appliances are classified (see the "TECHNICAL DATA" table) as:

"A1" gas appliances

They are not designed for the connection to a line for the discharge of products of combustion.
These appliances must discharge the products of combustion into appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.
If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system which leads directly outdoors, having a capacity no lower than required; see the "TECHNICAL DATA" table, plus the air exchange necessary, in order to make operators comfortable.

"B11" gas appliances

They are designed to be connected to a natural exhaust system for discharging combusted products, such as a natural draught whose efficiency is certain, or discharging the combusted products directly outside (Fig. 1); or to be connected to a forced exhaust system, such as a hood equipped with a mechanical aspirator (Fig.2).
If the combusted products are discharged by a forced exhaust system (Fig. 2):
the gas power supply to the appliances must be stopped in the event that the capacity of the suction hood drops below the established values. Gas can be supplied to the appliances only by a manual operation.
In the event that the appliance is installed below the hood, the final part of the exhaust duct must be at least 1.8 m from the appliance's resting surface; the unlocking section of the combusted product exhaust duct must be positioned within the base perimeter of the hood.
Upon demand, the "B" appliances can be supplied with a chimney with an anti-backflow device or chimney jack, disassembled and delivered apart (fig. 3).

Electrical connection

Before connecting the appliance to the mains, check the following:

- the network voltage corresponds to the values shown on the plate
- grounding is efficient
- the connecting cable is adequate to the power absorbed by the appliance.

Moreover, upstream the appliance, a device with a contact opening of at least 3 mm must be fitted in order to disconnect the appliance in an omnipolar way. Safety switches can be used for this purpose. The omnipolar switch must be close to

the appliance, be homologated and have a section suitable for the appliance.

The cable must be at least an H07 RN-F.

The YELLOW-GREEN ground cable must not be cut.

Unipotential

The appliance must be connected to a unipotential system. The foreseen terminal is located close to the cable input. It is marked by a label ⏚.

PUT INTO SERVICE

Before installation

Before installing the appliance, remove the protective wrapping. Thoroughly clean the work-surface and the outside of the appliance with lukewarm water and detergent, using a soft cloth. Dry with a clean cloth.

Start-up

Before starting the appliance, make sure that its specifications (category and type of gas used) match those of the family and group of the gas available locally.

If not, adapt the appliance to the gas family or group required (see paragraph “Running the appliance on other types of gas”). Carry out the start-up according to the User’s Instructions.

Testing power rating

Use the nozzles for rated output on the appliances.

Capacity can be of two types:

- rated output, as given on the data plate;
- reduced.

These nozzles are shown in the table “BURNERS”.

The pressure of the gas supply must be within the following fields:

- from 18 to 22.5 mbar for gases of the second family(methane)
- from 27 to 37 mbar for gases of the third family (butane-propane).

The appliance will not work outside the above pressure thresholds.

If you wish to check the rated output further, you may do so by using a gas meter according to the so-called ”volumetric method”.

However, it is normally enough to simply check that the nozzles are functioning correctly.

Checking input pressure (Fig.4)

The input pressure should be measured by using a gauge (min. resolution 0.1 mbar).

Remove the screw (A) from the pressure socket and connect the gauge; after measuring, retighten the screw so that it’s absolutely airtight (A).

IMPORTANT: The pressure must be checked with all gas equipment connected and operating.

Check the power according to the volumetric method

Using a gas counter and a stopwatch, you can measure the gas consumption in a given unit of time. This value will be compared with the value E, which is calculated as follows:

$$E = \frac{\text{Burner power}}{\text{Gas heating power}}$$

It’s important that the power is measured when the appliance is in a state of inertia.

Both rated and reduced powers, calculated at the rated pressure value, are obtained by referring to the "BURNERS" table. The value of gas heating power can be requested from the local gas company.

Checking the operation

Ensure that the type of used nozzles corresponds to that shown in the “BURNERS” table. Check whether the pressure reducer has a flow rate greater than the sum of the consumption flow rate of all connected equipment. Check that the gas supply pipes are adequate.

Checking the pilot light

When correctly adjusted, the pilot light will completely surround the thermocouple; if it does not, check to see if the used injector is suitable for the type of gas.

Checking primary air (Fig. 5/6/7)

Regulation is performed by a Venturi pipe by adjusting the “X” height shown in the “BURNERS” table and verifying the aspect of the flame is uniform, well ventilated and not noisy.

Checking the functions

- Start the appliance;
- Check the gas pipes for leaks;
- Check the burner flame, even at the minimum.

Notes for the installer

- Explain and demonstrate how the appliance works to the user according to the instructions, and hand him the user’s manual.
- Remind the user that, in the event of any structural alterations or modifications to the room that houses the appliance, the appliance functions must be rechecked.

Running the appliance on other types of gas

To change over to another type of gas, for example from methane to liquid, use the correct type of nozzles for the burner in accordance to the “BURNERS” table.

The burner nozzles for different types of gas, marked in 100ths of a mm, are in a case supplied with the appliance. When the appliance has been transformed or adapted, recheck its functions as described in the "Checking the functions" paragraph.

Replacement of the burner nozzles

8, 10 ,18 and 30 L models

Remove the panel by unscrewing the screws in view at the

lower edge or in the front; remove the nozzles and replace them with suitable ones according to the "BURNERS" table. Be careful to keep and assemble the seal gasket, if any.

7 ,15 and 20 L models

The nozzles can be reached by opening the cabinet doors. Unscrew and replace them with suitable ones according to the "BURNERS" table. Be careful to keep and assemble the seal gasket, if any.

Regulation of the pilot light (Drawing H)

The pilot light operates with a nozzle and fixed air. The only requested operation is to replace the nozzles according to the gas type as follows:

- Remove the control panel by loosening the fixing screws (where necessary).
- Loosen the nut pressing the biconical coupling (no. 14); remove it (n. 15) and the pilot nozzle (n. 16).
- Replace the pilot nozzle with the correct nozzle, consulting the "BURNERS" table.
- After replacing the pilot nozzle, retighten the nut pressing the biconical coupling (no. 14) with the relevant biconical coupling (no. 15).

APPLIANCE SAFETY SYSTEMS

Safety valve: a thermocouple valve stops the gas flow from reaching the main burner in the event of the pilot flame going out. To restore the operation, repeat the operations relevant to igniting the pilot device.
Safety thermostat: stops the gas flow in the event of serious anomalies. it is reactivated manually and, to restore it, it is necessary to unscrew the nut (no. 7) (fig. 10-11). If the safety thermostat starts up, call the technical assistance.

MAINTENANCE

The construction of the appliances is carried out in a way where a few maintenance operations are necessary. Because of this, we recommend that the user subscribe to the assistance agreement to have the equipment checked at least once a year by the specialised personnel of our assistance service or by a specialized technician.

REPLACING THE COMPONENTS (SPARE PARTS)

USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER. The parts must be replaced solely by authorized personnel!

For a few models, it is sufficient to remove the panel by unscrewing the screws in view on the lower edge or in the front to have access to those parts to be replaced; for the other models, it is sufficient to open the lower door.

ATTENTION: empty the tank before removing the panel and replace the components.

Gas valve: all connections are visible. With the means of suitable wrenches, unscrew the connections at the input and output of the gas, pilot flame and thermocouple. Unscrew the two fixing screws on the side and replace them. Insert the bulb properly .

Safety thermostat: disconnect the thermocouple Faston terminal. Unscrew the covering nut, unscrew the fixing nut and replace it. Make sure that the faston terminals are connected properly. Make sure that the thermostat bulb is properly inserted.

Burner: the burner is fixed with two visible screws and with a nut to the pipe. Unscrew it, replace it and screw it in properly.

Thermocouple – igniter plug: to replace these two components more easily, unscrew the two screws that fix the pilot flame support. Replace them and screw the screws back in.

After replacing, reassemble the control panel and the relevant parties in the proper order.

WARNING

Every time a replacement involving gas input parts is made, recheck all the functions and test for leakage.

USE INSTRUCTIONS

PUT INTO SERVICE

The appliance is strictly for professional use and must be used by qualified personnel.
We recommend that the user make sure that the installation was properly done. The manufacturer is not responsible for damages due to an incorrect installation, bad maintenance or incorrect use.

Before operating, CAREFULLY READ THE USE INSTRUCTIONS WITHIN THIS MANUAL; pay particular attention to the regulations relevant to the safety devices. Close all gas supply cocks after use and, above all, during maintenance and repair operations. Carefully follow the cooking instructions for at least the initial period up to when practice and experience will help you to personally choose a cooking time and temperature. Before switching on the burner, carefully wash the components in contact with the cooking oil, as explained in the paragraph devoted to cleaning, and then fill up the tank with oil up to the tank reference notch (level) after having checked that the draining tap is closed.

IGNITION

The burners are supplied by a thermostatic safety valve.

Pilot burner ignition (600 series) (fig. 10)

Press the ( ) button (3), wait for the air to come out from the tubes and press the piezoelectric button (2) several times. Look though the hole on the panel to see if the pilot flame is lit. Keep the button (3) pressed for a few seconds and then release it. If the pilot flame switches off, repeat the operation.

Pilot burner ignition (700/900 series) (fig. 11)

Press and rotate the knob (1) anticlockwise up to the ( ) position. Keep the knob pressed in and simultaneously press the button for the piezoelectric ignition (2) up to when the pilot flame lights up. Release the knob after 5 seconds and rotate it to the wanted position. If the pilot flame goes out after releasing the knob, repeat the ignition operation.

Pilot burner ignition (MEL series and GL18MI series) (fig. 11)

Rotate the knob (1) clockwise up to the position ( ). In this position, press the knob until the pilot flame lights up. Release the knob after 60 seconds and rotate it to the position . Repeat the operation if the pilot flame goes out.

Main burner Ignition and temperature regulation

To turn on the main burner, rotate the knob further anticlockwise up to the desired temperature. The thermostat valve is marked in positions from 1 to 8 for the 600 Series and from 1 to 7 for the 700/900 Series.

The values indicating the temperature in each position are the following:

8 position valve

Position	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature °C	Off	110	121	133	145	156	168	179	190

7 position valve

Position	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperature °C	Off	115	130	143	157	171	180	190

Main burner Ignition and temperature regulation (MEL Series)

Press the START/STOP button to switch on.

The regulation of the average temperature of toil can occur in three phases as follows:

"Pre-heating" (melting): during this phase ,the burners operate cyclically until they reach the pre-established temperature. This kind of start up, without sharp increases of temperature, facilitate melting of the fats used for frying.

"Preservation" (or preservation at reduced temperature): allows you to maintain the oil temperature at a constant value; that way, it is possible to preserve the melted oil before frying and avoiding fat from reforming.

"Main regulation": regulation of the desired temperature by two UP/DOWN buttons, the set temperature is reached proportionally.

Main burner Ignition and temperature regulation (GL 18MI)

To switch the main burners, rotate the thermostat knob on the panel up to the desired temperature value.

TURNING OFF

Turning off during normal operation (fig. 9-10)

TURNING OFF (600SERIES). To turn off the main burners, rotate the knob (1) to the position ( ) ; in this position only, the pilot flame is switched on. To turn off the appliance completely, press the off button ( ) (4).

Before switching on again, wait for about 1 minute so that the valve releases.

TURNING OFF (700/900 SERIES). To turn off the main burners, rotate the knob (1) to the position ( ) ; in this position, only the pilot flame is switched on. To turn off the appliance completely, rotate the knob up to the position ( ).

TURNING OFF (MEL SERIES). To turn off the main burners, rotate the knob (1) to the position ( ) ; in this position, only the pilot flame is lit. To turn off the appliance completely, rotate the knob up to the position ( ), press the START/STOP button on the electronic controller.

Turning off (GL 18MI)

To turn off the main burners, rotate the thermostat knob on the panel up to zero; rotate the knob (1) up to the position ( ); in this position, only the pilot flame is switched on. To completely turn off the appliance, rotate the knob (1) up to the position ( ).

Turning off in the event of a failure

In the event of a failure, cut off the gas supply to the appliance.

What to do in case of malfunctioning or if the appliance is not used for a long period of time

If the appliance is not to be used for a long period of time, or in the event of a failure or malfunctioning, turn off the external gas supply tap connecting to the main line. After performing all cleaning operations, the stainless steel surfaces should be well dried and protected with standard anti-corrosion products. In the event of a failure, call Technical Assistance.

APPLIANCE CARE

WARNINGS AND RECOMMENDATIONS

The oil level must always be kept between the levels of minimum and maximum.

Never turn the fryer on if the oil level is not correct.

Change oil frequently: never continue to use oil when it is brown and its viscosity increases.

Never fill the basket more than 50% of its capacity, so that cooking will be fast and the use will be safe.

When the basket is placed in the tank, a rapid formation of foam is visible, that is due to contact between hot oil and the water in food. If foam is excessive, lift the basket up and re-

immerse it in order to make the foam disappear.
When food is fried, some particles can come off, the largest particles deposit on the grid and the smallest go to the bottom. To prevent the deposits from circulating and burning, remove them periodically. The drain operation must be carried out when oil is cold and after the residuals have decanted.

WARNING FOR THE USE OF SOLID FATS (LARD)

In the event that lard is used, some dangerous situations can be created due to lard and the fry tank overheating. Therefore, melt lard gradually according to the following methods:
remove the basket, the tank net and introduce the solid lard. Operate the unit at its maximum power for about 1 minute; after this period, place the unit in the pilot position again. When in contact with the hot flame tubes, lard will start melting.
Wait for a few minutes so that the lard will melt gradually without overheating. Put the unit back to the maximum position for another minute and then come back to the pilot position.
Now that the tubes are sufficiently hot, wait for the lard to liquefy and re-position the tank net and basket. Only when lard is completely in a liquid state and in a correct amount can the fryer be used.

REMOVAL OF DEPOSITS

After having decanted, and with cold oil, remove the net by the handles and keep it horizontal, moving slowly so that the largest residuals will stay in place.
a) For gas top fryers (fig.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Before opening the draining tap (6), insert the tube(15) into the hole (5) according to the figure. Then, position a tank or a bucket with a capacity of at least 12 l under the drainage tap, open the lever (6) after lifting up the pin (14).
After draining, close the tap by rotating the level (6) and remove the tube (15); carry out the operations in the reverse order.
b) For models with a cabinet (fig.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Make sure that the supplied bucket (9) is inserted under the drain (8) and turn the drain butterfly valve in order to open the tap.

CLEANING
ATTENTION!

- Allow the appliance to cool down before cleaning
- Turn off the disconnecting switch in the event the appliance is supplied by electricity.

Giving the appliance a thorough cleaning every day will keep it in perfect working order and make it last longer. All steel parts should be cleaned with a dish detergent diluted in very hot water, using a soft cloth; to remove stubborn dirt, use ethyl alcohol, varnish remover or another non halogen solvent; **do not use abrasive powder or corroding detergents, such as hydrochloric/muriatic or sulphuric acid. The use of acids can compromise the functionality and safety of the appliance.** Do not use brushes, steel wool or abrasive pads made with other metals or alloys that might leave traces of rust. For the same reason, avoid touching the appliance with anything made of iron. Pay attention to use steel wool pads or stainless steel brushes that do not cause rust but may cause damaging scratches. If the appliance is extremely dirty, do not use emery or sandpaper.
As an alternative, we recommend using a synthetic sponge (for example, the Scotchbrite sponge).
Do not use substances used to clean silver and pay attention to hydrochloric or sulphuric acid that might have been used to clean the floor. Never clean the appliance with jets of water. After cleaning, properly rinse the appliance with clean water and use a cloth to dry it carefully.

WARNINGS FOR THE AUTHORIZED INSTALLER
ANOMALIES

THERMOCOUPLE

The pilot flame does not remain lit
Replace the thermocouple

SAFETY THERMOSTAT

The pilot flame does not remain lit:
If, after replacing the thermocouple, the pilot flame does not remain lit, create a jumper with the wires in correspondence with the safety thermostat. If the problem is solved, replace the safety thermostat.
The safety thermostat turns on:
Manually reactivate the thermostat. Turn on the machine and check the oil temperature of the machine in continuous operation. The safety thermostat is calibrated to be activated in a range included between 211 °C and 230 °C.
Check the trigger temperature of the thermostat with an immersion thermometer. If the thermostat is activated at a lower temperature, it must be replaced. If the thermostat is activated at the foreseen temperature, the problem is caused by the valve (bulb or capillary).

VALVE

The valve must never be tampered with.
Never replace or tamper the capillary and/or the bulb.
The tampered valves will not be replaced under the warranty.

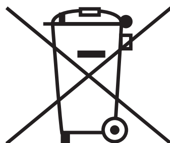
The safety thermostat turns on:
After checking the oil temperature, replace the valve.
The pilot flame does not remain lit:
If, after having replaced the thermocouple and created a jumper with the wires in correspondence with the safety thermostat, the problem is still present, it is due to the valve's electromagnet. If the valve is still under warranty, replace

it. If the warranty period has expired (24 months from the manufacture date of the valve), replace the electromagnet only.

PIEZOELECTRICAL IGNITION

The spark is not visible:

Visually check the good condition of the piezo (it must not be dirty with oil) and the small cable must not be cut or stripped. Moreover, make sure that it is connected to the frame by means of the cable and/or in contact with the panel. If the piezo and the cable are in good condition, replace the plug.



INFORMATION FOR USERS

in compliance with Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC concerning the reduction in use of hazardous substances in electrical and electronic appliances, as well as waste disposal.

The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle.

Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance to environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids in avoiding possible negative effects on the environment and health, and favors re-use and/or re-cycling of the materials that comprise the appliance.

Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 600

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
GL8B	Friteuse à gaz à appui l.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Friteuse à gaz avec meuble l.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Friteuse à gaz à appui l.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Friteuse à gaz avec meuble l.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Friteuse à gaz à appui l.18	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Friteuse à gaz avec meuble l.18	mm 600x600x900 (1020)	A1

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 700

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
GL10B	Friteuse à gaz à appui l.10	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Friteuse à gaz avec meuble l.10	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Friteuse à gaz avec meuble l.7+7	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Friteuse à gaz à appui l.10+10	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Friteuse à gaz avec meuble l.10+10	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Friteuse à gaz avec meuble l.15	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Friteuse à gaz avec meuble l.15+15	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Friteuse à gaz avec meuble l.18	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Friteuse à gaz avec meuble l.20	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Friteuse à gaz avec meuble l.20+20	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Friteuse à gaz à appui l.25	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Friteuse à gaz avec meuble l.25	mm 800x700x900 (1040)	A1*

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 900

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
9GL15M	Friteuse à gaz avec meuble l.15	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Friteuse à gaz avec meuble l.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Friteuse à gaz avec meuble l.15+15	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Friteuse à gaz avec meuble l.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim. : (LxPxH) Plan de travail (h totale)	Type
S9GL20M	Friteuse à gaz avec meuble l.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Friteuse à gaz avec meuble – commandes électroniques l.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Friteuse à gaz avec meuble l.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Friteuse à gaz avec meuble – commandes électroniques l.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 600 — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Air primaire pour combustion	Construction type	Puissance nominale électrique	Tension de disposition	Câble type H07RNF section	Brûleur cylindrique		Brûleur Tête ronde Droit		Brûleur Tête ronde Gauche		Brûleur Tête ovale	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 700 — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Air primaire pour combustion	Construction type	Puissance nominale électrique	Tension de disposition	Câble type H07RNF section	Brûleur cylindrique		Brûleur Tête ronde Droit		Brûleur Tête ronde Gauche		Brûleur Tête ovale	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 900 — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Air primaire pour combustion	Construction type	Puissance nominale électrique	Tension de disposition	Câble type H07RNF section	Brûleur cylindrique		Brûleur Tête ronde Droit		Brûleur Tête ronde Gauche		Brûleur Tête ovale	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

FRITEUSES À GAZ - SÉRIE 900 "S" — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Consommation GPL G30/31	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Air primaire pour combustion	Construction type	Puissance nominale électrique	Tension de disposition	Câble type H07RNF section	Brûleur cylindrique		Brûleur R power		Brûleur UR power		Brûleur Tête ovale	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Carrosserie externe en acier au chrome nickel 18/10. Le chauffage est effectué par le biais de brûleurs en acier chromé tubulaire, résistants aux sollicitations d'origine thermique ou mécanique. Il est possible de régler la température en intervenant sur la vanne et sur les dispositifs de sécurité.

DISPOSITION

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible sous une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements. Il faut dans tous les cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et de 150 mm pour la paroi arrière si l'appareil se trouve à proximité de parois réalisées en matériau inflammable. S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuelles surchauffes, en recouvrant par exemple les surfaces d'installation avec des carreaux, ou en installant des protections antiradiations. Positionner les appareils sur une table ou sur un plan en matériau non inflammable. Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque technique de l'appareil que ce dernier est prédisposé et adapté au type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un autre type de gaz, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz".

Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes:

- normes UNI CIG 8723
- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie ;
- les normes anti-accidents en vigueur ;
- les dispositions de l'Organisme de Distribution du Gaz ;
- les dispositions CEI en vigueur ;
- les dispositions des pompiers.

MISE EN SERVICE

Le montage, l'installation et la maintenance doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme de Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur.

Procédures d'installation

Pour une mise à niveau correcte de l'appareil, intervenir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Branchement gaz

Le raccordement de l'embout de 1/2" G prévu sur l'appareil peut être fixe ou bien démontable moyennant un robinet conforme à la norme. Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites prévu à cet effet.

Évacuation des produits de combustion

Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES") comme :

Appareils à gaz du type "A1"

Il ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans des hottes ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée ayant une efficacité certaine ou bien directement à l'extérieur.
À défaut, il est permis d'employer un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle qui est requise, voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES", à laquelle on ajoute l'échange d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

Appareils à gaz du type "B11"

Ils sont conçus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion, par exemple à une cheminée à tirage naturel d'efficacité sûre, ou pour faire évacuer les produits de combustion directement à l'extérieur (Fig.1) ; ils peuvent aussi être asservis à un système d'évacuation forcée, par exemple une hotte équipée d'un aspirateur mécanique (Fig.2).
Si les produits de la combustion sont évacués par le biais d'un système d'évacuation forcée (Fig.2) :
l'alimentation du gaz des appareils doit être interrompue si la puissance de la hotte aspirante est inférieure aux valeurs décrites. La réintroduction du gaz dans les appareils ne peut être effectuée qu'avec une manœuvre manuelle.
En cas d'installation sous la hotte, la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil devra être au moins à 1,8 m de la surface d'appui de l'appareil, la section de déblocage du conduit d'évacuation des produits de la combustion doit être à l'intérieur du périmètre de base de la hotte.
Sur demande, les appareils de type "B" sont fournis avec la cheminée anti-vent ou avec la mitre, démontées et livrées à part (fig.3).

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil au réseau vérifier que :

- La tension de réseau correspond aux valeurs indiquées sur la plaquette.

- La mise à la terre est efficace.
- Le câble de branchement est adapté à la puissance absorbée par l'appareil.

Prévoir aussi en amont de l'appareil un dispositif avec une ouverture des contacts de 3 mm minimum permettant de débrancher l'appareil de façon omnipolaire.
Pour ce faire, des interrupteurs de sécurité peuvent être nécessaires.
L'interrupteur omnipolaire doit être positionné près de l'appareil, il doit être homologué et avoir une section adaptée à l'appareil.
Le câble doit être au moins de type H07 RN-F.
Le câble de mise à la terre JAUNE-VERT ne doit pas être interrompu.

Équipotentiel
L'appareil doit être branché à un système équipotentiel. La borne prévue est positionnée près de l'entrée du câble. Elle comporte l'étiquette ⏚ .

MISE ENSERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service
Avant la mise en service, il est conseillé d'enlever le revêtement adhésif de protection. Ensuite, nettoyer soigneusement la surface de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du détergent en utilisant un chiffon humidifié, puis essuyer avec un chiffon propre.

Mise en fonctionnement
Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier que les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et au groupe de gaz disponibles sur place. Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz"). Pour la mise en service, suivre les instructions d'emploi.

Vérification de la puissance
Utiliser les buses destinées à la puissance nominale se trouvant sur l'appareil.
La puissance peut être de deux types :
- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ;
- réduite.

Les buses sont mentionnées dans le tableau "BRÛLEURS".
La pression d'alimentation du gaz doit être comprise dans les champs suivants :
- de 18 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille (méthane)
- de 27 à 37 mbar pour les gaz de la troisième famille (butane - propane).

En-dehors des valeurs de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.
Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique".
En général, il suffit toutefois de vérifier que les buses fonctionnent correctement.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig.4)
La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (A) de la prise de pression et raccorder le manomètre : après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (A).
IMPORTANT : Le contrôle de la pression doit être effectué une fois que tous les équipements à gaz sont raccordés et fonctionnent.

Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique
À l'aide d'un compteur à gaz et d'un chronomètre, il est possible de mesurer la consommation de gaz dans l'unité de temps. Cette valeur sera comparée avec la valeur E ainsi calculée

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Puissance du brûleur}}{\text{Pouvoir calorifique du gaz}}$$

Il est important que la mesure de la puissance soit effectuée lorsque l'appareil est en inertie.
Les puissances du brûleur, nominale et réduite, calculées selon la valeur de pression nominale, s'obtiennent en consultant le tableau "BRÛLEURS". La valeur du pouvoir calorifique du gaz peut être requise à l'organisme de distribution du gaz local.

Contrôle du fonctionnement
Vérifier que le type de buses utilisées correspond à celles qui sont prévues dans le tableau "BRÛLEURS". Contrôler que le réducteur de pression utilisé a un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés. Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz sont adéquats.

Contrôle de la veilleuse
Pour un réglage correct, la veilleuse doit entourer complètement le thermocouple ; dans le cas contraire, contrôler que la buse est correcte par rapport au type de gaz.

Réglage de l'air primaire (Fig. 5/6/7)
Le réglage est effectué par le biais du tube Venturi en réglant le niveau "X" indiqué dans le tableau "BRÛLEURS" et en vérifiant l'aspect de la flamme qui doit être homogène, bien aérée et non bruyante.

Contrôle des fonctions
- Mettre l'appareil en service.
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz.
- Contrôler la flamme du brûleur, même au minimum.

Recommandations pour l'opérateur
- Expliquer et montrer à l'usager le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil selon les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.

- Informer l'opérateur que tous les travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion entraînent une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, il faut utiliser des buses adaptées au brûleur comme indiqué dans le tableau BRÛLEUR. Les buses des brûleurs pour les différents types de gaz, portant la dimension du diamètre en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil. À la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil comme décrit dans le paragraphe "Contrôle des fonctions".

Remplacement des buses des brûleurs

POUR LES MODÈLES 8, 10 ,18 et 30 LITRES

Enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue positionnées sur le bord inférieur ou sur la face avant, puis retirer les buses à vue et les remplacer par celles qui sont adaptées conformément au tableau "BRÛLEURS". Veiller à récupérer et à assembler la garniture d'étanchéité lorsqu'elle est prévue.

POUR LES MODÈLES 7, 15 et 20 LITRES

Les buses sont accessibles en ouvrant les portes de l'armoire. Les dévisser et les remplacer par celles qui sont adaptées conformément au tableau "BRÛLEURS". Veiller à récupérer et à assembler la garniture d'étanchéité lorsqu'elle est prévue.

Réglage de la veilleuse (Dessin H)

La veilleuse est à buses et à air fixe. La seule opération nécessaire est le remplacement des buses selon le type de gaz en suivant les instructions suivantes :

- Retirer le panneau de bord en dévissant les vis de fixation (où il est nécessaire).
- Dévisser l'écrou presse-bicone (n° 14) et enlever le bicone (n° 15) et la buse pilote (n° 16).
- Remplacer la buse pilote par la buse appropriée d'après le tableau "BRÛLEURS".
- Après avoir remplacé la buse pilote, revisser l'écrou presse-bicone (n°14) et le bicone correspondant (n°15).

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

Vanne de sécurité : une vanne avec thermocouple permet d'interrompre le flux de gaz au brûleur principal en cas d'extinction de la veilleuse. Pour rétablir le fonctionnement il est nécessaire de répéter les opérations relatives à l'allumage du dispositif pilote.

Thermostat de sécurité : il est activé lorsque le flux du gaz est fermé en cas de pannes graves. Il fonctionne par redémarrage manuel et pour le rétablir il est nécessaire de dévisser l'écrou (n. 7) (fig. 10-11). Si le thermostat s'active, contacter l'assistance.

MAINTENANCE

La conception des appareils demande peu de travaux de maintenance. Cependant il est conseillé à l'utilisateur de souscrire un contrat d'assistance pour faire contrôler les appareils au moins une fois par an par le personnel spécialisé de notre service d'assistance ou par un technicien spécialisé.

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

N'UTILISER QUE DES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRIQUANT. Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

Pour certains modèles il suffit d'enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue positionnées sur le bord inférieur ou sur la face avant pour accéder aux parties à remplacer, pour d'autres modèles il suffit d'ouvrir la porte inférieure.

ATTENTION : vidanger la cuve avant d'enlever le tableau de bord et avant de remplacer les composants.

Vanne du gaz : Tous les raccordements sont à vue. Avec des clés adaptées, dévisser les raccordements d'entrée du gaz, de sortie du gaz, de la veilleuse et du thermocouple. Dévisser les deux vis de fixation sur le panneau latéral, puis effectuer le remplacement. Insérer bien à fond le bulbe.

Thermostat de sécurité : Débrancher les fastons du thermocouple. Dévisser l'écrou de couverture, dévisser l'écrou de fixation et le remplacer. Pendant le branchement des fastons, vérifier que le contact est correct. Vérifier que le bulbe du thermostat est bien inséré dans son siège.

Brûleur : Le brûleur est fixé à la rampe avec deux vis à vue et un écrou. Les dévisser, le remplacer et visser solidement.

Thermocouple-Bougie d'allumage : Pour faciliter le remplacement de ces deux composants, il est conseillé de dévisser les deux vis qui fixent le support pilote. Effectuer le remplacement en dévissant les vis de serrage.

Après avoir effectué le remplacement, remonter le tableau de bord et les autres pièces dans le bon ordre.

AVERTISSEMENT

Après avoir effectué le remplacement des pièces d'alimentation du gaz, vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

MISE EN FONCTION

L'appareil est conçu pour l'utilisation professionnelle et il doit être utilisé par du personnel qualifié.

Il est conseillé à l'utilisateur de vérifier que l'installation de

l'appareil a été effectuée de façon adaptée. Le fabricant n'est pas responsable de dommages dérivant d'une installation incorrecte, d'une mauvaise maintenance et d'une utilisation non adaptée.

Avant de mettre en fonction l'appareil LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION CONTENUES DANS CE MANUEL, en faisant particulièrement attention aux normes relatives aux dispositifs de sécurité. Toujours fermer les robinets d'alimentation du gaz à la fin de l'utilisation surtout pendant les opérations de maintenance et de réparation. Suivre attentivement les normes de cuisson, au moins pendant la première période d'utilisation, jusqu'à ce que la pratique et l'expérience permettent de choisir personnellement les temps et les températures. Avant d'allumer le brûleur laver soigneusement les parties en contact avec l'huile de cuisson, comme indiqué dans le paragraphe nettoyage, puis remplir avec l'huile jusqu'à l'entaille de référence du bac (niveau) après avoir vérifié que le robinet d'évacuation est fermé.

ALLUMAGE

Les brûleurs sont alimentés par une vanne de sécurité, thermostatique.

Allumage du brûleur pilote (série 600) (fig. 10)
Appuyer sur la touche (✷) (3), attendre le temps nécessaire pour faire évacuer l'air des tuyaux, puis appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique (2). Par le biais du trou sur le tableau de bord, vérifier que la veilleuse est allumée. Appuyer sur la touche (3) pendant quelques secondes, puis la relâcher. Si la veilleuse s'éteint, répéter l'opération.

Allumage du brûleur pilote (série 700/900) (fig. 11)
Appuyer sur la poignée (1) et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✷). Dans cette position en appuyant sur la poignée, appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique (2) jusqu'à allumer la veilleuse. Relâcher la poignée au bout de 5 secondes et la tourner dans la position désirée. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

Allumage du brûleur pilote (série MEL et GL18MI) (fig. 11)
Tourner la poignée (1) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (✷). Dans cette position appuyer sur la poignée jusqu'à allumer la veilleuse. Relâcher la poignée au bout de 60 secondes et la tourner dans la position 🔥. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

Allumage des brûleurs principaux et réglage de la température
Pour allumer le brûleur principal tourner encore la poignée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la température désirée. La vanne thermostat est caractérisée par les positions de 1 à 8 pour la Série 600 et de 1 à 7 pour la Série 700/900. Les valeurs indicatives de la température pour chaque position sont les suivantes :

Vanne 8 positions

Position	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Température	Éteint	110	121	133	145	156	168	179	190

Vanne 7 positions

Position	0	1	2	3	4	5	6	7
Température	Éteint	115	130	143	157	171	180	190

Allumage des brûleurs principaux et réglage de la température (série MEL)
Pour allumer, appuyer sur la touche START/STOP
Le réglage de la température moyenne de l'huile s'effectue en trois phases :
"Préchauffage" (melting) : pendant cette phase, les brûleurs fonctionnent en mode cyclique jusqu'à atteindre la température établie. Ce démarrage sans augmentations brusques de la température facilite la fonte de la graisse utilisée pour frire.
"Conservation" (ou maintien à température réduite) : permet de maintenir la température de l'huile à une valeur constate, de cette façon il est possible de conserver l'huile dissoute avant de frire en évitant que la graisse se reforme.
"Réglage principal" : réglage de la température désirée par le biais des deux poignées UP/DOWN, la température réglée est atteinte de façon proportionnelle.

Allumage des brûleurs principaux et réglage de la température (GL 18MI)
Pour allumer les brûleurs principaux tourner la poignée du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur de température désirée.

EXTINCTION

Extinction pendant le fonctionnement normal (fig. 9-10)
EXTINCTION (SÉRIE 600) Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✷) dans cette position la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, appuyer sur la touche d'extinction (●) (4).
Avant d'effectuer un nouvel allumage, attendre environ 1 minute afin que la vanne se débloque.
EXTINCTION (SÉRIE 700/900) Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✷) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, tourner la poignée sur la position (●).
EXTINCTION (SÉRIE MEL) Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée (1) sur la position (✷) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement tout l'appareil, tourner la poignée sur la position (●), , appuyer sur la touche START/STOP sur le contrôleur électronique.

Extinction (GL 18MI)
Pour éteindre les brûleurs principaux, tourner la poignée

du thermostat positionnée sur le tableau de bord jusqu'à la valeur zéro, tourner la poignée (1) jusqu'à la position (✷) dans cette position seule la veilleuse est allumée. Pour éteindre complètement l'appareil tourner la poignée (1) jusqu'à la position (●).

Extinction en cas de panne
En cas de panne, fermer l'alimentation du gaz à l'appareil.

Comportement en cas de panne et d'interruption prolongée du fonctionnement
Si l'appareil doit rester inactif pendant un certain temps ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz situé à l'extérieur de l'appareil. Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, afin de lutter contre les phénomènes de corrosion. En cas de panne, s'adresser au service d'assistance.

SOIN DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS
Le niveau de l'huile doit être toujours maintenu entre les niveaux maximum et minimum.
Ne jamais allumer la friteuse si le niveau de l'huile n'est pas correct.
Changer l'huile fréquemment : ne pas continuer à utiliser l'huile lorsque sa couleur est sombre et sa viscosité augmente.
Ne jamais charger le panier à plus de 50% de sa capacité : cela permettra d'effectuer des cuissons rapides et garantira la sécurité de l'utilisation.
Lorsque le panier est introduit dans le bac, de la mousse se forme à cause de l'émulsion entre l'huile chaude et l'eau contenue dans les nourritures. Si la mousse est très abondante, soulever le panier et le submerger encore une fois pour faire disparaître la mousse.
Pendant la friture des nourritures, des particules se détachent; les plus grosses parties se déposent sur la grille et les plus petites sur le fond, dans la zone froide. Dans le but d'éviter que ces dépôts restent en circulation et brûlent, il est donc nécessaire de les faire évacuer périodiquement. L'opération de purge doit être effectuée avec l'huile froide et après avoir laissé décanter les résidus.

AVERTISSEMENT POUR L'UTILISATION DE GRAISSES SOLIDES (SAINDOUX)
Si le saindoux est utilisé comme moyen de friture, des situations de danger peuvent se vérifier à cause de la surchauffe du saindoux et de la cuve de friture. Dissoudre le saindoux graduellement selon les modalités indiquées ci-dessous :
Enlever le panier, le filet de la cuve et introduire le saindoux.
Faire fonctionner l'appareil dans la position de puissance maximum pendant environ une minute, puis le remettre dans la position pilote. Le saindoux en contact avec les tuyaux chauds commencera à se dissoudre.
Attendre quelques minutes pour garantir la fonte graduelle sans surchauffes. Remettre l'appareil dans la position maximum pendant une autre minute et revenir dans la position pilote.
À ce stade, les tuyaux sont suffisamment chauds, attendre que le saindoux devienne complètement liquide et réintroduire le filet de la cuve et le panier. Lorsque le saindoux sera complètement liquide et suffisant, la friteuse fonctionnera correctement.

PURGE DES SÉDIMENTS
Après avoir laissé décanter et lorsque l'huile est froide, extraire le filet avec les poignées en veillant à ce qu'il soit bien horizontal et à le manœuvrer lentement de façon à retenir tous les plus gros sédiments qui se sont déposés.
a) Pour les modèles à appui (fig.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Avant d'ouvrir le robinet d'évacuation (6), introduire le tuyau (15) dans le trou (5) comme indiqué sur la figure. Après avoir positionné un bassin ou un seau métallique d'une capacité* d'au moins 12 litres sous le tuyau d'évacuation, ouvrir le levier (6) après avoir soulevé le pivot (14).
Une fois l'évacuation terminée, fermer le robinet en tournant le levier (6) et enlever le tuyau (15), en manœuvrant au contraire.
b) Pour les modèles avec meuble (fig.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Vérifier que le bassin (9) fourni est inséré sous le tuyau d'évacuation (8) puis tourner la vanne papillon du tuyau d'évacuation qui ouvrira le robinet.

NETTOYAGE
ATTENTION !
- Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie. Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné ; **ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.** Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination. Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de

fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses. Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; nous conseillons au contraire d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite). Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers. Ne par diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, permettant de protéger contre les phénomènes de corrosion.

AVERTISSEMENT POUR L'INSTALLATEUR AUTORISÉ

ANOMALIES

THERMOCOUPLE

La veilleuse ne reste pas allumée :
remplacer le thermocouple

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

La veilleuse ne reste pas allumée :
Si après avoir remplacé le thermocouple, la veilleuse ne reste pas allumée, connecter les fils au niveau du thermostat de sécurité. Si le problème est résolu, remplacer le thermostat de sécurité.
Le thermostat de sécurité est engagé.
Redémarrer le thermostat. Rallumer la machine et contrôler la température de l'huile avec la machine à régime. Le thermostat de sécurité est taré pour intervenir dans l'intervalle compris entre 211 °C et 230 °C.
Vérifier par le biais du thermomètre à immersion la température de déclenchement du thermostat. S'il intervient à des températures inférieures, il doit être remplacé. Si au contraire il intervient à la température prévue le défaut vient de la vanne (bulbe ou capillaire).

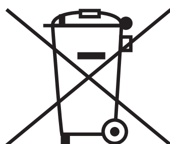
VANNE

La vanne ne doit être manipulée pour aucune raison.
Ne pas remplacer ni intervenir sur le capillaire et/ou sur le bulbe.

Le thermostat de sécurité intervient :
Après avoir vérifié la température de l'huile remplacer la vanne.
La veilleuse ne reste pas allumée :
Si après avoir remplacé le thermocouple et avoir connecté les fils au niveau du thermostat de sécurité, cette anomalie se présente encore, le problème est dû à l'électroaimant de la vanne. Si la vanne est sous garantie : remplacer la vanne. Une fois les termes de garanties échus (24 mois à compter de la date de fabrication de la vanne) : remplacer l'électroaimant.

ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE

L'étincelle ne se voit pas :
Vérifier visuellement le bon état du piézoélectrique (il ne doit pas être sali par l'huile) et le câble ne doit pas être coupé ou dépouillé. Vérifier aussi qu'il est branché à la carrosserie par le biais du câble et/ou en contact sur le tableau de bord. Après avoir vérifié le bon état du piézoélectrique et du câble remplacer la bougie.



INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers.
Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé.
Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil.

L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
GL8B	Gas-Fritteuse, Tischmodell, 8 l	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 8 l	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gas-Fritteuse, Tischmodell, 8+8 l	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 8+8 l	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Gas-Fritteuse, Tischmodell, 18 l	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18 l	mm 600x600x900 (1020)	A1

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
GL10B	Gas-Fritteuse, Tischmodell, 10 l	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 10 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 7+7 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gas-Fritteuse, Tischmodell, 10+10 l	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 10+10 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 15 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 15+15 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 18 l	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 20 l	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 20+20 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Gas-Fritteuse, Tischmodell, 25 l	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 25 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
9GL15M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 15 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 15+15 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

GAS-FRITTEUSEN – SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (LxTxH) Arbeitstisch (H insgesamt)	Typ
S9GL20M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Gas-Fritteuse, mit Möbel, 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Gas-Fritteuse, mit Möbel – elektronische Bedienelemente, 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 600 TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 700 TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 900 TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Runder Brenner RE		Runder Brenner LI		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

GAS-FRITTEUSEN – SERIE 900 "S" TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Flüssiggas-Verbrauch G30/31	Methangas-Verbrauch G20	Methangas-Verbrauch G25	Primäre Verbrennungsluft	Bautyp	Strom-Nennleistung	Voreingestellte Spannung	Kabel Typ H07RNF Durchschn.	Zylindrischer Brenner		Brenner R-Power		Brenner UR-Power		Ovaler Brenner	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTALLATIONSANLEITUNG

GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 18/10. Die Erhitzung erfolgt mit Hilfe von Rohrbrennern aus Chromstahl, die thermischen und mechanischen Belastungen gegenüber besonders beständig sind. Die Temperaturregelung geschieht über Ventile mit Sicherheitsvorrichtungen.

VORBEREITUNG

Installationsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube. Es kann freistehend oder neben anderen Geräten montiert werden. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden aus brennbarem Material positioniert werden soll, muss in jedem Falle sowohl für die Seitenwände als auch für die Rückwand ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden. Sollte es nicht möglich sein, die genannten Abstände einzuhalten, müssen geeignete Sicherheitsmaßnahmen gegen eine mögliche Überhitzung getroffen werden, z.B. durch Verkleidung der Anstellflächen mit Fliesen oder durch Installation von Strahlungsschutzvorrichtungen. Positionieren Sie die Geräte auf einem Tisch oder einer Oberfläche aus nicht brennbarem Material. Vor Herstellen des Anschlusses muss auf dem technischen Kennschild geprüft werden, ob das Gerät auf die verfügbare Gasart eingestellt bzw. für diese geeignet ist. Sollte das Gerät mit einer anderen Gasart arbeiten, ziehen Sie bitte den Abschnitt "Betrieb mit anderen Gasarten" zu Rate.

Gesetzesvorschriften, technische Normen und Richtlinien

Bei der Installation müssen folgende Vorschriften berücksichtigt werden:

- die Normen UNI CIG 8723
- die lokalen Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen
- die gültigen Unfallschutzvorschriften
- die Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- die gültigen CEI-Bestimmungen
- die Feuerwehrvorschriften

INSTALLATION

Montage, Installation und Wartung müssen in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften von Betrieben vorgenommen werden, die vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen autorisiert sind.

Vorgehensweise bei der Installation

Stellen Sie unter Verwendung der höhenverstellbaren Füße eine absolut ebene Ausrichtung des Gerätes sicher.

Gasanschluss

Der Anschluss an den 1/2" G - Stutzen des Gerätes kann fix oder, bei Verwendung eines vorschriftsmäßigen Verbinders, abnehmbar ausgeführt werden. Sollen flexible Gasleitungen verwendet werden, müssen diese aus Edelstahl gefertigt sein und den Vorschriften entsprechen. Nach Beendigung des Anschlusses muss dieser mit Hilfe eines speziellen Lecksuchsprays auf Dichtigkeit geprüft werden.

Rauchabzug

Die Geräte müssen, unter Berücksichtigung der Installationsvorschriften, in für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeigneten Räumen aufgestellt werden. Sie werden folgendermaßen klassifiziert (siehe Tabelle “TECHNISCHE DATEN”):

Gasgeräte Typ "A1"

Nicht für den Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen.
Bei diesen Geräten müssen die Verbrennungsprodukte über spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abgeleitet werden, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder direkt mit dem Außenbereich verbunden sind.
Falls dies nicht möglich ist, kann ein unmittelbar nach außen führender Luftabsauger verwendet werden. Sein Durchsatz muss mindestens dem in der Tabelle “TECHNISCHE DATEN” geforderten Wert plus dem für das Wohlbefinden der Benutzer notwendigen Luftaustausch entsprechen.

Gasgeräte Typ “B11”

Für den Anschluss an natürliche Abzugsleitungen der Verbrennungsprodukte vorgesehen, zum Beispiel an einen sicher arbeitenden Kamin mit natürlichem Zug, oder für eine unmittelbare Ableitung der Verbrennungsprodukte ins Freie (Abb. 1); alternativ dazu über ein System mit forciertem Abzug, zum Beispiel eine Abzugshaube mit mechanischer Absaugung (Abb.2). Falls die Verbrennungsprodukte über ein forciertes Abzugssystem ausgeleitet werden (Abb. 2):
Die Gasversorgung der Geräte muss automatisch unterbrochen werden, sobald die Förderleistung der Abzugshaube unter die vorgeschriebenen Mindestwerte absinkt. Die Gaszufuhr zu den Geräten darf ausschließlich von Hand wieder hergestellt werden. Bei einer Installation unterhalb einer Abzugshaube muss das Endstück der Abzugsleitung mindestens 1,8 m über der Aufstellfläche des Gerätes montiert werden. Der Abschnitt zum Lösen der Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte muss sich innerhalb des Perimeters der Abzugshaubenbasis befinden.
Auf Anfrage sind die Geräte vom Typ “B” mit Windschutzkamin oder Aufsatz erhältlich, die demontiert und separat geliefert werden (Abb. 3).

Elektrischer Anschluss

Vor Anschluss des Gerätes an das Netz stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzspannung mit den Daten auf dem Kennschild übereinstimmt;
- eine wirksame Erdung vorhanden ist;
- das Anschlusskabel für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist.

Außerdem muss dem Gerät eine Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgeschaltet werden, mit der es allpolig vom Stromnetz getrennt werden kann.

Zu diesem Zwecke können zum Beispiel Sicherheitsschalter verwendet werden.

Der allpolige Schalter muss sich in der Nähe des Gerätes befinden, typengeprüft sein und seine Dimensionierung muss für das Gerät geeignet sein.

Das Kabel muss mindestens vom Typ H07 RN-F sein.

Das GELB-GRÜNE Erdkabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.

Potentialausgleich

Das Gerät muss an ein System zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Die hierfür vorgesehene Klemme befindet sich in der Nähe des Kabeleingangs und ist an dem Etikett ⏚ erkennbar.

BETRIEBSBEREITSTELLUNG

Vorbereitende Maßnahmen für die Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme müssen die selbstklebenden Schutzfolien entfernt werden. Reinigen Sie die Arbeitsfläche und die externen Bereiche anschließend sorgfältig mit einem feuchten Lappen, mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel, und reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme sollte geprüft werden, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellt Gasart) mit der vor Ort verfügbaren Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmen. Falls dies nicht der Fall ist, muss eine Umstellung auf die erforderliche Gasfamilie oder eine Anpassung an die Gasgruppe vorgenommen werden (siehe Abschnitt “Betrieb mit anderen Gasarten“). Halten Sie sich während der Inbetriebnahme an die Bedienungsanleitung.

Überprüfung der Leistung

Die Geräte müssen mit Düsen für die am Gerät eingestellte Nennwärmeleistung betrieben werden.

Es existieren zwei Arten von Leistungen:

- Nennleistung (auf dem Kennschild des Gerätes angegeben)
- reduzierte Leistung

Die Düsen sind in der “BRENNER”-Tabelle angeführt.

Der Gasversorgungsdruck muss innerhalb der nachfolgenden Intervalle liegen:

- zwischen 18 und 22,5 mbar für Gase der zweiten Familie (Methan)
- zwischen 27 und 37 mbar für Gase der dritten Familie (Butan-Propan).

Außerhalb der oben genannten Grenzwerte dürfen die Geräte nicht betrieben werden.

Wird eine zusätzliche Prüfung der Leistung gewünscht, kann diese mit einem Gaszähler mit Hilfe der sogenannten "volumetrischen Methode" vorgenommen werden.

In der Regel reicht es jedoch aus, die Düsen auf korrektes Funktionieren zu prüfen.

Prüfung des Eingangsdrucks (Abb.4)

Der Eingangsdruck muss mit einem Manometer gemessen werden (Auflösung mindestens 0,1 mbar). Entfernen Sie die Schraube (A) des Anschlussdruckmessstutzens und schließen Sie das Manometer an. Nach erfolgter Messung muss die Schraube (A) wieder fest angezogen werden.

WICHTIG: zur Überprüfung des Drucks müssen alle Gasgeräte angeschlossen und in Betrieb sein.

Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Zeitmessers kann der Gasverbrauch pro Zeiteinheit gemessen werden. Dieser Wert muss anschließend mit dem folgendermaßen errechneten Wert E verglichen werden:

$$E = \frac{\text{Brennerleistung}}{\text{Gasheizwert}}$$

Es ist wichtig, dass die Leistungsmessung des Geräts im Trägheitszustand vorgenommen wird.

Die mit dem Wert des Nenndrucks berechneten Nenn- und reduzierten Brennerleistungen können der “BRENNER”-Tabelle entnommen werden. Der Gasheizwert kann beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen erfragt werden.

Betriebsprüfung

Prüfen Sie, ob die verwendeten Düsen mit den in der “BRENNER”-Tabelle angegebenen übereinstimmen. Stellen Sie sicher, dass der Durchsatz des eingesetzten Druckminderers über der Summe des Verbrauchs aller angeschlossenen Geräte liegt. Vergewissern Sie sich, dass eine geeignete Gaszuleitung verwendet wurde.

Kontrolle der Zündflamme

Bei ordnungsgemäßer Einstellung muss die Flamme das Thermoelement umschließen und ein regelmäßiges Aussehen aufweisen. Sollte dies nicht der Fall sein prüfen Sie, ob die für die verwendete Gasart passende Düse eingesetzt wurde.

Kontrolle der Primärluft (Abb. 5/6/7)

Die Einstellung erfolgt über das Venturi-Rohr, durch Veränderung des in der “BRENNER”-Tabelle angegebenen Wertes “X”. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig aussieht, gut belüftet ist und geräuscharm brennt.

Funktionskontrolle

- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.

- Prüfen Sie die Dichtheit der Gasleitungen.
- Prüfen Sie die Brennerflamme und deren Kleinstellung.

Hinweise für den Installateur
- Funktionsweise und Bedienung des Gerätes müssen dem Bediener erläutert bzw. vorgeführt werden. Hierzu ist die Bedienungsanleitung zu Hilfe zu nehmen, die dem Benutzer anschließend ausgehändigt werden muss.
- Informieren Sie den Benutzer darüber, dass alle Renovierungsarbeiten oder baulichen Veränderungen die Verbrennungsluftzufuhr beeinträchtigen können, und eine erneute Funktionsprüfung des Gerätes erforderlich machen.

Betrieb mit anderen Gasarten
Für die Umstellung auf eine andere Gasart, z.B. von Erdgas auf Flüssiggas, ist der Einsatz der richtigen Düsen für den Brenner gemäß der "BRENNER"-Tabelle erforderlich. Die Brennerdüsen für die verschiedenen Gasarten sind in einem mitgelieferten Beutel enthalten. Ihr Durchmesser ist in Hundertstel Millimeter angegeben. Nach erfolgter Umstellung oder Anpassung muss die im Abschnitt "Funktionskontrolle" des Gerätes beschriebene Vorgehensweise wiederholt werden.

Auswechseln der Brennerdüsen

FÜR DIE 8-, 10-, 18- UND 30-LITER MODELLE

Lösen Sie die sichtbaren Schrauben am unteren Rand oder an der Vorderseite und nehmen Sie die Bedienblende ab. Entfernen Sie anschließend die sichtbaren Düsen und ersetzen Sie sie mit den geeigneten Düsen gemäß "BRENNER"-Tabelle. Achten Sie darauf die Dichtung, sofern vorhanden, nicht zu verlieren und bringen Sie diese wieder an.

FÜR DIE 7-, 15- UND 20-LITER MODELLE

Für einen Zugang zu den Düsen müssen die Schranktüren geöffnet werden. Lösen Sie die Düsen und ersetzen Sie sie mit den geeigneten Düsen gemäß "BRENNER"-Tabelle. Achten Sie darauf die Dichtung, sofern vorhanden, nicht zu verlieren und bringen Sie diese wieder an.

Einstellen der Pilotflamme (Zchng. H)
Die Pilotflamme verfügt über fixe Düsen und eine fixe Luftzufuhr. Der einzige erforderliche Arbeitsschritt besteht im Austausch der Düsen in Abhängigkeit von der verwendeten Gasart. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben und nehmen Sie die Bedienblende ab (sofern notwendig).
- Lösen Sie die Befestigungsmutter für den Doppelkegel (Nr. 14) und entnehmen Sie den Doppelkegel (Nr. 15) und die Zünddüse (Nr. 16).
- Wechseln Sie die Zünddüse gemäß "BRENNER"-Tabelle mit der geeigneten Düse aus.
- Nach erfolgtem Auswechseln der Zünddüse schrauben Sie die Befestigungsmutter (Nr. 14) mit dem zugehörigen Doppelkegel (Nr. 15) fest.

SICHERHEITSSYSTEME DES GERÄTES

Sicherheitsventil: ein Ventil mit Thermoelement ermöglicht die Unterbrechung der Gaszufuhr zum Hauptbrenner, falls die Zündflamme erlischt. Zum Wiederherstellen des korrekten Betriebes müssen die Arbeitsschritte zum Einschalten der Zündvorrichtung erneut durchgeführt werden.
Sicherheitsthermostat: dieses Thermostat schaltet die Gaszufuhr im Falle schwerwiegender Störungen ab. Die Wiedereinschaltung muss manuell erfolgen. Dies geschieht durch Lösen der Mutter (Nr. 7) (Abb. 10-11). Sollte sich das Sicherheitsthermostat einschalten, benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.

WARTUNG

Dank der Bauweise der Geräte erfordern diese nur wenige Wartungsarbeiten. Wir raten Ihnen dennoch zum Abschluss eines Wartungsvertrages, um sicherzustellen, dass die Geräte mindestens einmal jährlich von qualifiziertem Personal unseres Kundendienstes oder einem Fachtechniker überprüft werden.

AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINAL-ERSATZTEILE. Die Teile dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgewechselt werden!
Bei einigen Modellen muss die Bedienblende durch Lösen der sichtbaren Schrauben am unteren Rand oder an der Vorderseite abgenommen werden, um Zugang zu den auszuwechselnden Teilen zu erhalten, bei anderen reicht es aus, die untere Tür zu öffnen.

ACHTUNG: leeren Sie vor dem Abnehmen der Bedienblende und dem Auswechseln der Komponenten die Wanne.

Gasventil: Alle Anschlussstücke sind sichtbar. Lösen Sie Gaszufuhr- und -ableitung, Zündflamme und Thermoelement mit geeigneten Schlüsseln. Nehmen Sie die beiden seitlichen Befestigungsschrauben ab und wechseln Sie das Teil aus. Führen Sie den Kolben vollständig ein.

Sicherheitsthermostat: Nehmen Sie die Flachsteckverbinder des Thermoelements ab. Lösen Sie die Abdeckmutter, nehmen Sie die Befestigungsmutter ab und wechseln Sie diese aus. Stellen Sie beim Wiederanbringen der Flachsteckverbinder sicher, dass diese einen einwandfreien Kontakt gewährleisten. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostatkolben vollständig in seine Aufnahme eingeführt ist.

Brenner: Der Brenner ist mit zwei gut sichtbaren Schrauben und einer Mutter an der Rampe befestigt. Lösen Sie diese, wechseln Sie den Brenner aus und ziehen Sie die Schrauben wieder fest an.

Thermoelement – Zündkerze: Um das Auswechseln dieser beiden Komponenten zu erleichtern, sollten die beiden Befestigungsschrauben der Zündflammenhalterung gelöst

werden. Nehmen Sie anschließend die Befestigungsschraube ab und wechseln Sie die Komponenten aus.

Montieren Sie die Bedienblende und die zugehörigen Teile nach erfolgtem Austausch wieder in der richtigen Reihenfolge.

HINWEIS
Nach dem Austausch von gasführenden Teilen muss eine Dichtheits- und Funktionsprüfung der verschiedenen Elemente vorgenommen werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

INBETRIEBNAHME

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf deshalb nur von entsprechend qualifiziertem Personal benutzt werden.
Wir empfehlen dem Benutzer sicherzustellen, dass die Installation des Gerätes fachgerecht ausgeführt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Installation, eine unsachgemäße Wartung oder Unerfahrenheit beim Einsatz zurückzuführen sind.

Vor Inbetriebnahme des Gerätes LESEN SIE BITTE DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ENTHALTENE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, und beachten Sie dabei insbesondere die Vorschriften bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen. Schließen Sie nach jedem Gebrauch die Gaszufuhrhähne, vor allem aber bei Wartungs- und Reparaturarbeiten. Befolgen Sie zumindest am Anfang des Gebrauchs die Kochvorschriften, bis Sie dank zunehmender Übung und Erfahrung in der Lage sind, Zubereitungszeiten und Temperaturen selbst zu wählen. Bevor Sie den Brenner einschalten, säubern Sie unter Berücksichtigung der Angaben des Kapitels "Reinigung" die mit dem Frittieröl in Kontakt kommenden Teile sorgfältig. Stellen Sie sicher, dass der Auslasshahn geschlossen ist, und füllen Sie anschließend Öl bis zur Bezugsmarkierung der Wanne ein (Pegelstand).

ZÜNDUNG

Die Brenner werden von einer thermostatischen Sicherheitsventil gespeist.

Zündung des Zündbrenners (Serie 600) (Abb. 10)
Drücken Sie die Taste (✷) (3), warten Sie bis die Luft aus den Rohren entwichen ist, und drücken Sie anschließend mehrmals den Piezo-Zündknopf (2). Stellen Sie über die hierfür vorgesehene Öffnung in der Bedienblende sicher, dass die Zündflamme brennt. Halten Sie den Knopf (3) einige Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Sollte die Zündflamme erlöschen, wiederholen Sie die Vorgehensweise.

Zündung des Zündbrenners (Serie 700/900) (Abb. 11)
Drücken Sie den Bedienknopf (1) und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position (✷). Halten Sie ihn in dieser Position gedrückt und betätigen Sie anschließend mehrmals den Piezo-Zündknopf (2), bis sich die Zündflamme einschaltet. Lassen Sie den Bedienknopf nach 5 Sekunden los und bringen Sie ihn in die gewünschte Position. Sollte die Zündflamme erlöschen, wiederholen Sie die Vorgehensweise.

Zündung des Zündbrenners (Serie MEL und GL18MI) (Abb. 11)
Drehen Sie den Bedienknopf (1) im Uhrzeigersinn bis zur Position (✷). Halten Sie den Bedienknopf in dieser Position gedrückt, bis sich die Zündflamme einschaltet. Lassen Sie den Bedienknopf nach 60 Sekunden los, und drehen Sie ihn in die Position 🔥. Sollte die Zündflamme erlöschen, wiederholen Sie die Vorgehensweise.

Zündung der Hauptbrenner und Temperaturregelung
Um den Hauptbrenner einzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf weiter im Gegenuhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur. Bei der Serie 600 verfügt das Thermostatventil über die Positionen 1 bis 8, bei der Serie 700/900 über die Positionen 1 bis 7.
Nachfolgend die Näherungswerte der zu den einzelnen Positionen gehörenden Temperaturen:

Ventil 8 Positionen

Positionen	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur °C	Aus	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil 7 Positionen

Positionen	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur °C	Aus	115	130	143	157	171	180	190

Zündung der Hauptbrenner und Temperaturregelung (Serie MEL)
Drücken Sie zum Zünden den START/STOP Knopf.
Die Einstellung der mittleren Öltemperatur kann in drei Phasen geschehen:
"Vorheizen" (Melting): in dieser Phase arbeiten die Brenner im zyklischen Betrieb, bis die voreingestellte Temperatur erreicht wird. Dieser Start ohne jähe Temperaturerhöhungen erleichtert das Schmelzen des Frittierfettes.
"Halten" (Aufrechterhalten einer reduzierten Temperatur): ermöglicht es, die Öltemperatur konstant zu halten, damit das Öl vor dem Frittieren flüssig bleibt und vermieden wird, dass das Fett wieder fest wird.
"Hauptregelung": durch Einstellen der gewünschten Temperatur mit Hilfe der beiden Tasten UP/DOWN wird die eingestellte Temperatur auf proportionale Art und Weise erreicht.

Zündung der Hauptbrenner und Temperaturregelung (GL 18MI)
Um den Hauptbrenner einzuschalten, drehen Sie den

Thermostatknopf auf der Bedienblende bis zum gewünschten Temperaturwert.

AUSSCHALTEN

Ausschalten während des normalen Betriebs (Abb. 9-10)

AUSSCHALTEN (SERIE 600) Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (✷). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, muss der Ausschaltknopf (●) (4) gedrückt werden.

Vor einem erneuten Einschalten warten Sie ca. 1 Minute, bis das Ventil freigegeben wird.

AUSSCHALTEN (SERIE 700/900). Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (✷). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf in die Position (●).

AUSSCHALTEN (SERIE MEL). Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (✷). In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf in die Position (●) und drücken Sie den START/STOP-Knopf der elektronischen Steuerung.

Ausschalten (GL 18MI)

Zum Ausschalten der Hauptbrenner drehen Sie den Thermostat-Drehknopf auf der Bedienblende auf Null und den Bedienknopf (1) in die Position (✷) In dieser Position bleibt nur die Zündflamme eingeschaltet. Um das Gerät vollständig abzuschalten, drehen Sie den Bedienknopf (1) in die Position (●).

Außerbetriebnahme im Störfall

Im Falle einer Störung unterbrechen Sie die Gaszufuhr des Gerätes.

Verhalten bei Störfällen und längerer Betriebsunterbrechung

Falls das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, oder bei Vorliegen eines Defekts oder einer Betriebsstörung schließen Sie Gasanschlusshahn außen am Gerät. Nach erfolgter Reinigung und sorgfältiger Trocknung müssen alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit den handelsüblichen Produkten vor Korrosion geschützt werden. Wenden Sie sich im Störfall bitte an den Kundendienst.

PFLEGE DES GERÄTES

HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

Der Ölstand muss immer zwischen dem Minimal- und dem Maximalpegel gehalten werden.

Falls der Ölstand nicht korrekt ist, schalten Sie die Fritteuse auf keinen Fall ein.

Wechseln Sie das Öl häufig: verwenden Sie es nicht mehr, falls es ins Bräunliche tendiert und seine Viskosität zunimmt.

Beladen Sie den Korb nur zu ungefähr 50% seiner Fassungskapazität: auf diese Weise werden die Zubereitungszeiten reduziert und die Anwendungssicherheit erhöht.

Beim Einführen des Korbes in die Wanne bildet sich kurzzeitig Schaum, der auf die Emulsion zwischen dem heißen Öl und dem in den Speisen enthaltenen Wasser zurückzuführen ist. Sollte es zu einer übermäßigen Schaumbildung kommen, heben Sie den Korb an und senken Sie ihn anschließend wieder, wodurch der Schaum verschwindet.

Während des Frittierens lösen sich Teile von den Speisen: größere Teile lagern sich auf dem Gitter ab, kleinere in der Kaltzone auf dem Boden des Gerätes. Um zu vermeiden, dass dieser Bodensatz im Umlauf bleibt und in der Folge verbrennt, muss man für ein regelmäßiges Ausspülen sorgen. Dieses muss mit kaltem Öl und nach dem Dekantieren der Rückstände erfolgen.

HINWEISE FÜR DEN EINSATZ VON FESTEN FETTEN (SCHMALZ)

Falls als Frittiermittel Schmalz verwendet wird, können infolge der Überhitzung des Schmalzes und damit der Frittierwanne gefährliche Situationen entstehen.

Der Schmalz muss aus diesem Grunde unter Berücksichtigung der nachfolgenden Hinweise schrittweise verflüssigt werden:

Entnehmen Sie den Korb und das Netz der Wanne und geben Sie den noch festen Schmalz in die Fritteuse.

Schalten Sie das Gerät circa eine Minute lang auf Höchstleistung ein, und kehren Sie anschließend in die Position der Pilotflamme zurück. Der Schmalz beginnt durch den Kontakt mit den heißen Rohrbrennern zu schmelzen.

Warten Sie einige Minuten, um ein schrittweises Schmelzen ohne Überhitzung sicherzustellen. Bringen Sie das Gerät anschließend erneut eine Minute lang in die Höchstposition und kehren Sie dann in die Position der Pilotflamme zurück.

An diesem Punkt angelangt sind die Rohrbrenner heiß genug. Warten Sie bis der Schmalz vollständig geschmolzen ist, und führen Sie das Netz für die Wanne und den Korb wieder ein.

Erst wenn sich der Schmalz vollständig verflüssigt hat und sein Pegelstand korrekt ist, kann mit einem korrekten Einsatz der Fritteuse begonnen werden.

AUSSPÜLEN DES BODENSATZES

Nach dem Dekantieren und dem Erkalten des Öls heben Sie das Netz an den Griffen heraus. Achten Sie hierbei darauf, das Netz horizontal zu halten und vorsichtig zu bewegen, um alle größeren Teile, die sich in ihm gesammelt haben, sicher zu entfernen.

a) Für Tischmodelle (Abb. 8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B).Vor dem Öffnen des Ablasshahns (6) führen Sie wie in der Abbildung gezeigt den Schlauch (15) in die Öffnung (5) ein. Positionieren Sie unter dem Auslass eine Wanne oder einen Eimer aus Metall mit einem

Fassungsvermögen von mindestens 12 Litern, heben Sie den Stift (14) an und öffnen Sie anschließend den Hebel (6).
Nach dem Auslassen schließen Sie den Hahn durch Drehen des Hebels (6) und nehmen Sie den Schlauch (15) durch entgegengesetztes Drehen ab.
b) Für Modelle mit Möbel (Abb. 9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Vergewissern Sie sich, dass die mitgelieferte Wanne (9) unterhalb des Auslasses (8) positioniert wurde und drehen Sie anschließend die Drossel zum Öffnen des Auslasshahns.

REINIGUNG
ACHTUNG!

- Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.
- Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.
Oberflächen und Teile aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen. **Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**
Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Edelstahlpads und -Bürsten, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm).
Weiterhin dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden. Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.
Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

Nach Beendigung aller Reinigungsarbeiten und sorgfältiger Trocknung müssen die Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit handelsüblichen Produkten zur Vorbeugung von Korrosion behandelt werden.

HINWEISE FÜR AUTORISIERTE INSTALLATEURE STÖRUNGEN

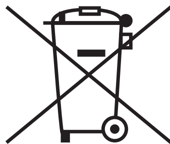
THERMOELEMENT
Die Zündflamme bleibt nicht an:
Wechseln Sie das Thermoelement aus.

SICHERHEITSTHERMOSTAT
Die Zündflamme bleibt nicht an:
Falls die Zündflamme auch nach Auswechseln des Thermoelements nicht an bleibt, brücken Sie die Drähte in Übereinstimmung mit dem Sicherheitsthermostat. Falls die Störung dadurch behoben wird, wechseln Sie das Sicherheitsthermostat aus.
Das Sicherheitsthermostat greift ein:
Schalten Sie das Thermostat wieder ein. Nehmen Sie das Gerät nun erneut in Betrieb und kontrollieren Sie die Öltemperatur bei laufendem Gerät. Das Sicherheitsthermostat ist so eingestellt, dass es bei einer Temperatur von zwischen 211 °C und 230 °C eingreift. Prüfen Sie mit Hilfe eines Eintauchthermometers die Auslösetemperatur des Thermostats. Falls es bei einer niedrigeren Temperatur eingreift, muss es ausgewechselt werden. Greift es dagegen bei der vorgesehenen Temperatur ein, ist der Fehler auf das Ventil zurückzuführen (Kolben- oder Kapillarventil).

VENTIL
Das Ventil darf auf keinen Fall manipuliert werden.
Wechseln Sie die Kapillare und/oder den Kolben nicht aus, und nehmen Sie keinerlei Änderungen an diesen vor.
Im Falle manipulierter Ventile besteht keinerlei Anspruch auf Garantie.

Das Sicherheitsthermostat greift ein:
Wechseln Sie das Ventil nach der Kontrolle der Öltemperatur aus.
Die Zündflamme bleibt nicht an:
Falls die Störung auch nach dem Auswechseln des Thermoelements und dem Brücken der Drähte in Übereinstimmung mit dem Sicherheitsthermostat andauert, ist das Problem auf den Elektromagneten des Ventils zurückzuführen. Falls das Ventil noch in Garantie ist: wechseln Sie das Ventil aus. Nach Ablauf der Garantiezeit (24 Monate ab Herstellungsdatum des Ventils): wechseln Sie nur den Elektromagneten aus.

PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDUNG
Es ist kein Funken sichtbar:
Nehmen Sie eine Sichtkontrolle des Piezoelements vor (es darf nicht mit Öl verunreinigt sein), und sein Kabel darf nicht beschädigt sein oder blank liegen. Stellen Sie außerdem sicher, dass es über das Kabel mit dem Gehäuse verbunden und/oder mit der Bedienblende in Kontakt ist. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass das Piezoelement und das Kabel in einwandfreiem Zustand sind, wechseln Sie die Kerze aus.



VERBRAUCHERINFORMATION

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

FREIDORAS A GAS - SERIE 600

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
GL8B	Freidora a gas sobre plano 8 l	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Freidora a gas con mueble 8 l	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Freidora a gas sobre plano 8+8 l	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Freidora a gas con mueble 8+8 l	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Freidora a gas sobre plano 18 l	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Freidora a gas con mueble 18 l	mm 600x600x900 (1020)	A1

FREIDORAS A GAS - SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
GL10B	Freidora a gas sobre plano 10 l	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Freidora a gas con mueble 10 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Freidora a gas con mueble 7+7 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Freidora a gas sobre plano 10+10 l	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Freidora a gas con mueble 10+10 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Freidora a gas con mueble 15 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Freidora a gas con mueble 15+15 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Freidora a gas con mueble 18 l	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Freidora a gas con mueble 20 l	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Freidora a gas con mueble 20+20 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Freidora a gas sobre plano 25 l	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Freidora a gas con mueble 25 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*

FREIDORAS A GAS - SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
9GL15M	Freidora a gas con mueble 15 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Freidora a gas con mueble 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Freidora a gas con mueble 15+15 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Freidora a gas con mueble 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

FREIDORAS A GAS - SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)	Tipo
S9GL20M	Freidora a gas con mueble 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Freidora a gas con mueble 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Freidora a gas con mueble - mandos electrónicos 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

FREIDORAS A GAS - SERIE 600 — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador cabezal redondo dcho.		Quemador cabezal redondo izq.		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

FREIDORAS A GAS - SERIE 700 — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador cabezal redondo dcho.		Quemador cabezal redondo izq.		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

FREIDORAS A GAS - SERIE 900 — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador cabezal redondo dcho.		Quemador cabezal redondo izq.		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

FREIDORAS A GAS - SERIE 900 "S" — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Aire primario para combustión	Tipo de fabricación	Potencia nominal eléctrica	Tensión de preajuste	Cable tipo H07RNF sec.	Quemador cilíndrico		Quemador R power		Quemador UR power		Quemador cabezal ovalado	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

DESCRIPCIÓN APARATO

Robusta estructura de acero, con 4 patas regulables en altura. Revestimiento externo de acero al cromo-níquel 18/10. El calentamiento se produce a través de quemadores de acero cromado de forma tubular, resistentes a esfuerzos de tipo térmico o mecánico. La temperatura puede regularse con la válvula y los dispositivos de seguridad.

PREAJUSTE

Lugar de instalación
Se aconseja ubicar el aparato en un local bien ventilado, si es posible debajo de una campana aspirante. El aparato se puede montar solo o junto a otros aparatos. En cualquier caso hay que mantener una distancia mínima de 150 mm para los paneles laterales y de 150 mm para el panel trasero cuando el aparato esté cerca de paredes de material inflamable. Cuando haya que tener en cuenta las distancias adopte las medidas de seguridad adecuadas contra posibles excesos térmicos, por ejemplo revistiendo las superficies de instalación con azulejos o instalando protecciones antirradiaciones. Coloque los aparatos sobre una mesa o un estante de material no inflamable. Antes de conectarlo hay que comprobar en la placa técnica del aparato si está preparado para el tipo de gas que se va a utilizar. Cuando el aparato se vaya a utilizar con otro tipo de gas consulte el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas".

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas
Para el montaje tenga en cuenta las siguientes disposiciones:

- Normas UNI CIG 8723.
- Las normas de construcción y medidas contra incendios locales.
- Las normas contra accidentes vigentes.
- Las medidas del Ente de suministro del Gas.
- Las disposiciones CEI vigentes.
- Las disposiciones del Cuerpo de Bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento tienen que llevarlos a cabo empresas autorizadas por el Ente local de suministro del Gas según las normas vigentes.

Procedimiento de instalación
Para nivelar correctamente el aparato actúe en las patas regulables en altura.

Conexión gas
El empalme con el tubo de 1/2" G del aparato puede ser fijo o desmontable utilizando un conector estándar. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes con la norma. Una vez que haya finalizado la conexión compruebe la estanqueidad utilizando un spray específico detector de fugas.

Evacuación de humos
Los aparatos deben ubicarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando lo que disponen las normas de instalación. Los aparatos se consideran (véase la tabla “DATOS TÉCNICOS”)

Aparatos de gas de tipo "A1":

No son apropiados para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de la combustión.
Esos aparatos deben evacuar los productos de la combustión en campanas específicas, o dispositivos similares, conectadas a un conducto de humos cuya eficiencia esté garantizada o directamente al exterior.
En su ausencia se admite que se utilice un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad que no sea inferior a la exigida, véase la tabla “DATOS TÉCNICOS”, con un aumento del cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

Aparatos de gas de tipo “B11”

Se han concebido para conectarse a un conducto natural de evacuación de los productos de la combustión, por ejemplo a una chimenea de tiro natural cuya eficiencia esté garantizada, o evacuar los productos de la combustión directamente al exterior (Fig. 1); o bien sometidos a un sistema de evacuación forzada, por ejemplo una campana dotada de aspirador mecánico (Fig. 2).
Si los productos de la combustión se evacuan a través de un sistema de evacuación forzada (Fig. 2):
La alimentación del gas a los equipos tiene que cortarse cuando la capacidad de la campana aspirante descienda por debajo de los valores prescritos. La readmisión del gas a los equipos tiene que realizarse sólo con una maniobra manual.
Cuando se trate de una instalación debajo de la campana, el extremo del conducto de evacuación del aparato tiene que estar como mínimo a 1,8 m de la superficie de apoyo del aparato, la sección de desbloqueo del conducto de evacuación de los productos de la combustión tiene que estar dentro del perímetro de base de la campana.
Sobre pedido los aparatos de tipo “B” se suministran con la chimenea antiviento o el sombrerete desmontados y entregados a parte (fig. 3).

Conexión eléctrica
Antes de conectar el aparato a la red controle que:
- La tensión de red corresponda a los valores que se indican en la placa.
- La puesta a tierra sea eficaz.
- El cable de conexión sea apropiado para la potencia absorbida por el aparato.

Además encima del aparato tiene que haber un dispositivo con una apertura de los contactos de 3 mm como mínimo que permita desconectar el aparato de forma omnipolar.
Para ello pueden servir por ejemplo interruptores de seguridad.
El interruptor omnipolar tiene que estar cerca del aparato, estar homologado y tener una sección apropiada para el aparato.
El cable tiene que ser al menos de tipo H07 RN-F.
El cable de tierra AMARILLO-VERDE no tiene que estar cortado.

Equipotencial
El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial. El borne previsto se encuentra cerca de la entrada del cable. Está marcado con una etiqueta ⏚ .

COLOCACIÓN

Operaciones previas a la colocación
Antes de colocarlo es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación limpie bien la superficie de trabajo y las partes externas con agua templada y detergente con un paño húmedo y luego séquelas con un paño limpio.

Puesta en marcha
Antes de ponerlo en marcha es oportuno comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y al grupo de gases disponibles in situ. De no ser así ocúpese de que corresponda a la familia de gas que se exige o adáptelo al grupo de gas que se exige (véase el párrafo “Funcionamiento con otros tipos de gas“). Para ponerlo en marcha tenga en cuenta las instrucciones de uso.

Comprobación de la potencia
Utilice los inyectores de potencia nominal de los aparatos.
La potencia puede ser de dos tipos:
- Nominal, se indica en la placa del aparato.
- Reducida.

A esos inyectores se hace referencia en la tabla “QUEMADORES”.
La presión de alimentación del gas debe ser:
- de 18 a 22,5 mbar para gas de la segunda familia (metano)
- de 27 a 37 mbar para gas de la tercera familia (butano-propano).

Si se superan los límites de presión que se han mencionado no se pueden poner en marcha los aparatos.
Si se quiere realizar otro control de la potencia se puede hacer con un contador aplicando el llamado "método volumétrico". De todos modos normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionen correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig.4)
La presión de entrada se mide con un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Quite el tornillo (A) de la toma de presión y conecte el manómetro: una vez que la haya medido vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (A).
IMPORTANTE: La comprobación de la presión debe llevarse a cabo con todos los equipos de gas conectados y en marcha.

Control de la potencia según el método volumétrico
Con la ayuda de un contador del gas y de un cronómetro se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor E calculado de este modo:

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Potencia quemador}}{\text{Poder calorífico del gas}}$$

Es importante que la medición de la potencia se lleve a cabo cuando el aparato está en estado de inercia.
Las potencias del quemador, nominal y reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla “QUEMADORES”. El valor del poder calorífico del gas puede solicitarse al ente local de suministro del gas.

Comprobación del funcionamiento
Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan corresponde a los que se prevén en la tabla “QUEMADORES”. Compruebe que la válvula reductora de presión que se utiliza tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controle que el conducto de suministro del gas sea adecuado.

Control de la llama piloto
Para regularla correctamente la llama debe rodear el termopar y tener un aspecto perfecto; de no ser así compruebe si el inyector es el adecuado para ese tipo de gas.

Control del aire primario (Fig. 5/6/7)
Se regula a través del tubo Venturi regulando la cuota “X” que se indica en la tabla “QUEMADORES” y comprobando el aspecto de la llama que tiene que ser homogénea, bien ventilada y no ruidosa.

Control funciones
- Ponga en marcha el aparato.
- Compruebe la estanqueidad de los tubos del gas.
- Controle la llama del quemador incluso al mínimo.

Advertencias para el técnico instalador
- Explíquele y demuéstrele al usuario el funcionamiento y la utilización de la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.
- Informe al operador acerca de que cualquier tarea de reestructuración o modificación constructiva que pueda ocasionar daños a la alimentación de aire para la combustión conlleva que tenga que realizarse una nueva comprobación de las funciones del aparato.

Funcionamiento con otros tipos de gas
Para pasar a otro tipo de gas, por ejemplo del gas metano al gas líquido, se exige que se utilicen inyectores apropiados

para el quemador según la tabla QUEMADORES. Los inyectores de los quemadores para los distintos tipos de gas, marcados con el diámetro correspondiente en centésimas de mm, están en un sobre que se suministra junto al aparato. Una vez que se haya transformado o adaptado compruebe las funciones del aparato tal y como se describe en el párrafo "Control funciones".

Sustitución inyectores de los quemadores

PARA MODELOS DE 8, 10 ,18 y 30 LITRO

Quite la tapa desenroscando los tornillos a la vista del borde inferior o de la parte delantera, luego quite los inyectores a la vista y sustitúyalos con los apropiados según la tabla “QUEMADORES”. Preste atención para recuperar y montar la junta estanca donde esté previsto.

PARA MODELOS DE 7,15 y 20 LITROS

Se accede a los inyectores abriendo las puertas del armario. Desenrósquelos y sustitúyalos con los apropiados según la tabla “QUEMADORES”. Preste atención para recuperar y montar la junta estanca donde esté previsto.

Regulación de la llama piloto (Dib. H)

La llama piloto tiene inyectores y regulación de aire fija. La única operación que se exige es que se sustituyan los inyectores según el tipo de gas actuando como se indica a continuación:

- Desmonte el tablero de control desenroscando los tornillos de sujeción (donde sea necesario).
- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono (n.º 14) y recupere el bicono (n.º 15) y el inyector piloto (n.º 16).
- Sustituya el inyector piloto con uno apropiado consultando la tabla “QUEMADORES”.
- Una vez que haya sustituido el inyector piloto vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono (n.°14) con el correspondiente bicono (n.°15).

SISTEMAS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

Válvula de seguridad: una válvula con termopar permite cortar el flujo de gas que va al quemador principal cuando se apague la llama piloto. Para restablecer el funcionamiento habrá que repetir las operaciones correspondientes al encendido del dispositivo piloto.
Termostato de seguridad: interviene cerrando el flujo del gas cuando se producen anomalías graves. Es de rearme manual y para restablecerlo hay que desenroscar la tuerca (n.º 7) (fig. 10-11). Si interviene avise al servicio de asistencia.

MANTENIMIENTO

El equipo se construye de forma que son necesarias pocas intervenciones de mantenimiento. A pesar de ello le recomendamos al usuario que se firme un contrato de asistencia para que controle los equipos al menos una vez al año personal especializado de nuestro servicio de asistencia o bien un técnico especializado.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

UTILICE EXCLUSIVAMENTE LAS PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE. ¡La sustitución de las piezas debe realizarla personal autorizado!
Para algunos modelos es suficiente quitar la tapa desenroscando los tornillos a la vista del borde inferior o de la parte de delante para acceder a las piezas que se tengan que sustituir y para otros es suficiente abrir el registro inferior.

ATENCIÓN: vacíe la cuba antes de quitar la tapa y antes de sustituir los componentes.

Válvula gas: Todos los empalmes están a la vista. Con llaves apropiadas desenrosque los empalmes de entrada del gas, salida del gas, piloto y termopar. Desenrosque los dos tornillos de fijación del lado y luego sustitúyala. Introduzca bien el bulbo.

Termostato de seguridad: Desconecte el faston del termopar. Desenrosque la tuerca de recubrimiento, desenrosque la tuerca de sujeción y sustitúyala. Cuando conecte los faston controle que hagan un buen contacto. Asegúrese de que el bulbo del termostato esté bien introducido a fondo en su alojamiento.

Quemador: El quemador está sujeto con dos tornillos bien a la vista y con una tuerca en la rampa. Desenrósquelos, sustitúyalo y vuelva a enroscarlo con firmeza.

Termopar-Bujía de encendido: Para que sea más fácil sustituir estos dos componentes conviene desenroscar los dos tornillos que sujetan el soporte piloto. Lleve a cabo la sustitución desenroscando los tornillos de sujeción.

Una vez que lo haya sustituido vuelva a montar en el orden correcto el tablero de control y las piezas correspondientes.

ADVERTENCIA
Una vez que haya sustituido las piezas de alimentación del gas hay que comprobar la estanqueidad y las funciones de los distintos elementos.

INSTRUCCIONES DE USO

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

El aparato está destinado al uso profesional y tiene que utilizarlo personal cualificado.
Se recomienda que el usuario compruebe que la instalación del aparato se haya hecho de la forma apropiada. El fabricante no se responsabiliza de los daños que deriven de una instalación incorrecta, un mantenimiento imperfecto y un uso negligente.

Antes de poner en marcha el aparato LEA ATENTAMENTE

LAS INSTRUCCIONES DE USO DE ESTE FOLLETO prestando especial atención a las normas que hagan referencia a los dispositivos de seguridad.
Cierre siempre las llaves de alimentación del gas para el uso sobre todo durante las operaciones de mantenimiento y reparación. Aténgase a las normas de cocción, al menos cuando lo utilice al principio, hasta que la práctica y la experiencia le permitan seleccionar personalmente los tiempos y las temperaturas. Antes de encender el quemador lave bien las piezas que estén en contacto con el aceite de cocción como se indica en el párrafo de limpieza y luego vierta aceite hasta la muesca de referencia de la cuba (nivel) una vez que haya controlado que la llave de evacuación esté cerrada.

ENCENDIDO

Los quemadores los alimenta una válvula de seguridad termostática.

Encendido del quemador piloto (serie 600) (fig. 10)
Pulse el botón (✷) (3), espere el tiempo necesario para que salga el aire de los conductos y luego pulse varias veces el botón del piezoeléctrico (2). A través del orificio correspondiente compruebe que la llama piloto esté encendida. Mantenga pulsado el botón (3) unos segundos y luego suéltelo. Si la llama piloto se apaga repita la operación.

AEncendido del quemador piloto (serie 700/900) (fig. 11)
Pulse y gire hacia la izquierda la manecilla (1) hasta la posición (✷). En esta posición, manteniendo pulsada la manecilla. pulse varias veces el botón del piezoeléctrico (2) hasta que se encienda la llama piloto. Suelte la manecilla cuando hayan transcurrido 5 segundos y gírela a la posición que quiera. Repita la operación si la llama piloto se apaga.

Encendido del quemador piloto (serie MEL y GL18MI) (fig. 11)
Gire hacia la derecha la manecilla (1) hasta la posición (✷). En esta posición, pulse la manecilla hasta que se encienda la llama piloto. Suelte la manecilla cuando hayan transcurrido 60 segundos y gírela a la posición 🔥. Repita la operación si la llama piloto se apaga.

Encendido de los quemadores principales y regulación de la temperatura
Para encender el quemador principal gire más la manecilla hacia la izquierda hasta la temperatura que quiera. La válvula termostática está marcada en las posiciones de 1 a 8 para la Serie 600 y de 1 a 7 para la Serie 700/900.
Los valores indicativos de la temperatura de cada posición son los siguientes:

Válvula 8 posic.

Posición	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Apagado	110	121	133	145	156	168	179	190

Válvula 7 posic.

Posición	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Apagado	115	130	143	157	171	180	190

Encendido de los quemadores principales y regulación de la temperatura (serie MEL)
Pulse el botón START/STOP para el encendido.
La regulación de la temperatura media del aceite puede producirse en tres fases:
"Precalentamiento" (melting): durante la cual los quemadores funcionan cíclicamente hasta que se alcanza una temperatura preestablecida. Este arranque sin aumentos bruscos de temperatura facilita que se derrita la grasa utilizada para freír.
"Conservación" (o mantenimiento a temperatura reducida): permite mantener la temperatura del aceite a un valor constante, así se puede conservar el aceite derretido antes de freír evitando que se vuelva a formar la grasa.
"Regulación principal": regulación de la temperatura deseada con los dos botones UP/DOWN, se alcanza la temperatura ajustada de forma proporcional.

Encendido de los quemadores principales y regulación de la temperatura (GL 18MI)
Para encender los quemadores principales gire la manecilla del termostato del tablero de control al valor de temperatura que quiera.

APAGADO

Apagado durante el funcionamiento normal (fig. 9-10)
APAGADO (SERIE 600) Para apagar los quemadores principales es suficiente girar la manecilla (1) a la posición (✷) ; en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato es suficiente pulsar el botón de apagado (●) (4).
Antes de volver a encenderla espere 1 minuto aproximadamente hasta que la válvula se desbloquee.
APAGADO (SERIE 700/900) Para apagar los quemadores principales gire la manecilla (1) a la posición (✷); en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la manecilla a la posición (●).
APAGADO (SERIE MEL) Para apagar los quemadores principales gire la manecilla (1) a la posición (✷) ; en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la manecilla a la posición (●), y pulse el botón START/STOP del controlador electrónico.

Apagado (GL 18MI)
Para apagar los quemadores principales gire la manecilla del termostato del tablero de control al valor de cero y gire la manecilla (1) a la posición (✷) en esta posición se queda encendida sólo la llama piloto. Para apagar totalmente el aparato gire la manecilla (1) a la posición (●).

Apagado en caso de avería
En caso de avería corte la alimentación del gas del aparato.

Comportamiento en caso de avería y de interrupción prolongada de funcionamiento

En caso de que el aparato no vaya a utilizarse durante cierto tiempo o en caso de avería o de funcionamiento irregular, cierre la llave de conexión de la red del gas situada en la parte externa del aparato. Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, deben protegerse con productos comunes a la venta que sirven para evitar fenómenos de corrosión. En caso de avería avise al servicio de asistencia.

CUIDADO DEL APARATO

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS

El nivel del aceite tiene que mantenerse siempre entre los niveles máximo y mínimo.

No encienda nunca la freidora si el nivel del aceite no es correcto.

Cambie el aceite a menudo: no siga utilizando el aceite cuando se oscurezca y sea muy viscoso.

No llene nunca la cesta por encima del 50% de su capacidad: esto permitirá que se cocine más rápidamente y que el uso sea seguro.

Cuando se mete la cesta en la cuba se forma rápidamente espuma debido a la emulsión del aceite caliente y el agua que contienen los alimentos. Cuando sea demasiada, levante la cesta y vuelva a sumergirla para que la espuma desaparezca.

Cuando se fríen alimentos se desprenden partículas; las partes de mayor tamaño se depositan en la redecilla y las de menor tamaño en el fondo, en la zona fría. Para que esos posos sigan circulando y por tanto se quemen, periódicamente hay que purgarlos. La operación de purga tiene que realizarse con el aceite frío y después de haber decantado los residuos.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE GRASAS SÓLIDAS (MANTECA)

Cuando se utilice manteca para freír, pueden producirse situaciones de peligro debidas al sobrecalentamiento de la manteca y de la cuba freidora. Por tanto se tiene que deshacer la manteca gradualmente como se indica a continuación:

Quite la cesta, la redecilla de la cuba e introduzca la manteca sólida. Ponga en marcha el aparato en la posición de máxima potencia un minuto aproximadamente y después vuelva a ponerlo en la posición piloto. La manteca en contacto con los tubos llama calientes empezará a deshacerse.

Espere unos minutos para que se garantice que se deshaga gradualmente sin sobrecalentamientos. Vuelva a poner en la posición de máxima potencia el aparato un minuto más y luego vuelva a la posición piloto.

En ese momento los tubos se habrán calentado lo suficiente, espere que la manteca se haya disuelto completamente y vuelva a meter la redecilla de la cuba y la cesta. Sólo cuando la manteca se haya disuelto por completo y en la cantidad apropiada se podrá utilizar correctamente la freidora.

PURGA DE POSOS

Una vez que haya decantado, y con el aceite frío, extraiga la redecilla con asas teniendo cuidado de que esté en posición horizontal y actúe suavemente para que recoja los posos más grandes que se hayan depositado.

a) Para modelos sobre plano (fig. 8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Antes de abrir el grifo de vaciado (6), introduzca el tubo (15) en el orificio (5) como se indica en la figura. A continuación, después de haber colocado debajo del desagüe una cubeta o un cubo metálico con una capacidad de 12 litros como mínimo, abra la llave (6) después de haber levantado el perno (14).

Una vez que se haya vaciado, cierre el grifo girando la llave (6) y quite el tubo (15) actuando al revés.

b) Para modelos con mueble (fig. 9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Asegúrese de que la cubeta (9) que se suministra se coloque debajo del desagüe (8) y luego gire la mariposa de desagüe que abrirá el grifo.

LIMPIEZA

¡ATENCIÓN!

- Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de equipos de alimentación eléctrica accione el interruptor seccionador para desactivar la alimentación eléctrica.

Una minuciosa limpieza diaria del aparato garantiza que funcione perfectamente y que dure con el paso del tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente líquido para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.** No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación. Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable ya que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos utilizar esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

Tampoco utilice sustancias para limpiar la plata y preste atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes por ejemplo del lavado de suelos. No aplique directamente al aparato chorros de agua para que no sufra daños. Una vez que esté limpio enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.

Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, tienen que protegerse con productos comunes a la venta apropiados para evitar fenómenos de corrosión.

ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO INSTALADOR AUTORIZADO
ANOMALÍAS

TERMOPAR

No se queda encendida la llama piloto:
Sustituya el termopar.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

No se queda encendida la llama piloto:
Si después de haber sustituido el termopar la llama piloto no se queda encendida, conecte los hilos en correspondencia con el termostato de seguridad. Si el problema se ha solucionado, sustituya el termostato de seguridad.

Interviene el termostato de seguridad:
Restablezca el termostato. Vuelva a encender la máquina y controle la temperatura del aceite con la máquina a régimen. El termostato de seguridad está calibrado para intervenir en el intervalo comprendido entre 211°C y 230°C.
Compruebe con el termómetro de inmersión la temperatura de activación del termostato. Si interviene a temperaturas inferiores tiene que sustituirse. Si por el contrario interviene a la temperatura prevista, el defecto tiene que imputarse a la válvula (bulbo o capilar).

VÁLVULA

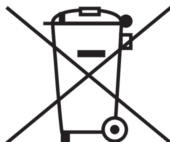
Por ningún motivo se debe modificar la válvula.
No sustituya ni intervenga en el capilar y/o en el bulbo.
Las válvulas modificadas no se sustituirán en garantía.

Interviene el termostato de seguridad:
Una vez que haya comprobado la temperatura del aceite sustituya la válvula.

No se queda encendida la llama piloto:
Si después de haber sustituido el termopar y de haber conectado los hilos en correspondencia con el termostato de seguridad aún se produce esta anomalía, el problema se debe al electroimán de la válvula. Si la válvula está en garantía, sustitúyala. Cuando haya vencido la garantía (24 meses a partir de la fecha de fabricación de la válvula) sustituya sólo el electroimán.

ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO

No se ve la chispa:
Compruebe que sea visible el buen estado del piezoeléctrico (no debe estar sucio de aceite) y el cable no debe estar cortado o despelado. Asimismo asegúrese de que esté conectado a la estructura con el cable y/o en contacto con la estructura a través del cable y/o en contacto con el tablero de control. Una vez que haya comprobado que el piezoeléctrico y el cable están en buen estado, sustituya la bujía.



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en el equipo o el envase indica que el producto cuando esté en desuso debe separarse del resto de desechos.
La recogida selectiva de este equipo una vez que está en desuso la organiza y controla el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este equipo tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste ha adoptado para que sea posible realizar la recogida selectiva del equipo una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva adecuada para el posterior envío del equipo inutilizado al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el equipo.

La eliminación clandestina del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

GASFRITEUSES - SERIE 600

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
GL8B	Losse gasfriteuse Lt.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gasfriteuse met meubel Lt.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Losse gasfriteuse Lt.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gasfriteuse met meubel Lt.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Losse gasfriteuse Lt.18	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Gasfriteuse met meubel Lt.18	mm 600x600x900 (1020)	A1

GASFRITEUSES - SERIE 700

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
GL10B	Losse gasfriteuse Lt.10	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Gasfriteuse met meubel Lt.10	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gasfriteuse met meubel Lt.7+7	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Losse gasfriteuse Lt.10+10	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Gasfriteuse met meubel Lt.10+10	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Gasfriteuse met meubel Lt.15	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gasfriteuse met meubel Lt.15+15	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Gasfriteuse met meubel Lt.18	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Gasfriteuse met meubel Lt.20	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Gasfriteuse met meubel Lt.20+20	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Losse gasfriteuse Lt.25	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Gasfriteuse met meubel Lt.25	mm 800x700x900 (1040)	A1*

GASFRITEUSES - SERIE 900

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
9GL15M	Gasfriteuse met meubel Lt.15	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Gasfriteuse met meubel Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Gasfriteuse met meubel Lt.15+15	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Gasfriteuse met meubel Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

GASFRITEUSES - SERIE S900

Type apparaat	Beschrijving	Afm.: (LxPxH) Werkblad (h totaal)	Type
S9GL20M	Gasfriteuse met meubel Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Gasfriteuse met meubel Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Gasfriteuse met meubel – elektronische bediening Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

GASFRITEUSES - SERIE 600 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Bschikbare spanning	Kabel type H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander Ronde kop DX		Brander ronde kop SX		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

GASFRITEUSES - SERIE 700 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Bschikbare spanning	Kabel type H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander Ronde kop DX		Brander ronde kop SX		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

GASFRITEUSES - SERIE 900 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Bschikbare spanning	Kabel type H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander Ronde kop DX		Brander ronde kop SX		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

GASFRITEUSES - SERIE 900 "S" TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Verbruik LPG G30/31	Verbruik Metaan G20	Verbruik Metaan G25	Primaire lucht voor verbranding	Constructie type	Nominaal vermogen elektriciteit	Bschikbare spanning	Kabel type H07RNF sec.	Cylindrische brander		Brander R power		Brander UR power		Brander ovale kop	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

BESCHRIJVING APPARAAT

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Buitenbekleding in staal met nikkel-chroom 18/10. De verwarming geschiedt door buisvormige stalen verchroomde branders, bestand tegen thermische of mechanische spanningen. De regeling van de temperatuur is mogelijk door middel van een klep met veiligheidsmechanisme.

VOORBEREIDING

Installatieplaats
Het wordt aangeraden het apparaat in een goed geventileerde ruimte te plaatsen, bij voorkeur onder een afzuigkap. Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd of naast andere apparatuur. Er moet echter een afstand van 150 mm voor de zijkanten worden aangehouden en 150 mm voor de achterkant in het geval het apparaat zich vlak bij muren met ontvlambaar materiaal bevindt. Indien het niet mogelijk mocht zijn deze afstanden in acht te nemen, dienen geschikte veiligheidsmaatregelen te worden getroffen tegen eventuele te hoge temperaturen, bijvoorbeeld door de installatie-oppervlakken met tegels te bekleden of door een stralingsscherm aan te brengen. Plaats de apparaten op een tafel of op een niet brandbaar vlak. Voordat de aansluiting verricht wordt moet op het technische plaatje van het apparaat worden gecontroleerd of het voorbereid of geschikt is voor de beschikbare gassoort. Indien het apparaat op een andere gassoort werkt dient de paragraaf “Werking met andere gassoorten” geraadpleegd te worden.

Wetsbepalingen, technische regels en richtlijnen
Neem wat betreft de montage de volgende voorschriften in acht:

- normen UNI CIG 8723
- de bouwverordeningen en lokale regels voor brandpreventie;
- de geldende veiligheidsvoorschriften;
- de voorschriften van het gasbedrijf;
- de geldende CEI voorschriften;
- de voorschriften van de brandweer.

INSTALLATIE

De montage, de installatie en het onderhoud dienen te worden uitgevoerd door bedrijven die geautoriseerd zijn door de lokale gasvoorzieningsbedrijven en overeenkomstig de geldende normen. Men dient in de eerste plaats het gasvoorzieningsbedrijf te raadplegen.

Installatieprocedure
Voor de juiste hoogte van het apparaat dient men de pootjes te stellen.

Gasaansluiting
De aansluiting op de opening van 1/2" G van het apparaat, kan vast zijn of ontkoppelbaar door een goedgekeurd koppelstuk te gebruiken. Als er flexibele geleiders worden gebruikt, moeten ze van roestvrijstaal zijn en aan de voorschriften voldoen. Controleer de gasdichtheid na de aansluiting met behulp van een speciale opsporingsspray voor gaslekken.

Afvoer verbrandingsgas
De apparaten moeten in ruimtes worden geplaatst, die geschikt zijn voor de afvoer van verbrandingsgassen zoals in de installatievoorschriften wordt beschreven. De apparaten worden beschouwd (zie tabel “TECHNISCHE GEGEVENS”) als:

Gasapparaten van het type “A1”

Deze hoeven niet te worden aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen.
Deze apparaten moeten de verbrandingsgassen via speciale afzuigkappen en dergelijke afvoeren, die dienen te zijn aangesloten op een rookkanaal met een gegarandeerde werkzaamheid, of die ze direct naar buiten afvoeren.
Bij gebrek hieraan, mag een luchtafzuiger worden gebruikt die rechtstreeks naar buiten afvoert, maar de capaciteit mag niet minder zijn dan vereist en vermeerdert met de noodzakelijke luchtverversing die nodig is voor het welzijn van de operators, zie tabel “TECHNISCHE GEGEVENS”.

Gasapparaten van het type “B11”

Zijn geschikt om aangesloten te worden op een natuurlijk afvoerstelsel voor verbrandingsgassen, bijvoorbeeld op een schoorsteen met een veilig en efficiënt afzuigsysteem om verbrandingsproducten direct naar buiten af te voeren. (Fig.1); of op een geforceerd afzuigsysteem, bijvoorbeeld een afzuigkap voorzien van een mechanische afzuiger. (Fig.2).
Als de verbrandingsprodukten afgevoerd worden door een geforceerd afzuigsysteem (Fig.2): dient de gastoevoer aan de apparaten onderbroken te worden in het geval de afvoercapaciteit van de afzuigkap onder de voorgeschreven waarden komt. De nieuwe gastoevoer aan de apparaten kan handmatig tot stand worden gebracht.
In het geval het apparaat onder een afzuigkap is geïnstalleerd dient het eindgedeelte van de afvoerbuis van het apparaat zich minstens 1,8 m. te bevinden van de plaats waar het apparaat is geplaatst, het gedeelte van de deblokkering van de afvoerleiding van de verbrandingsstoffen moet binnen de perimeter van deze afzuigkap geplaatst zijn.
Op aanvraag kunnen de apparaten van het type “B” voorzien worden van een anti - terugslagschoorsteen of een schoorsteenpot, die gedemonteerd en afzonderlijk geleverd kunnen worden. (fig.3).

Elektrische aansluiting
Voordat het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet dient men te controleren dat:
- De netspanning overeenkomt met de aangegeven

waarden op het technische plaatje.
- De aarding voldoet.
- De aansluitingskabel geschikt is voor het opnemende vermogen van het apparaat.

Bovendien dient voor het apparaat een contactdoos aanwezig te zijn met contactopeningen van tenminste 3 mm die het mogelijk maakt om het apparaat op omnipolaire wijze los te koppelen. Voor dit doel kunnen bijvoorbeeld veiligheidsschakelaars dienen.

De omnipolaire schakelaar dient zich in de buurt van het apparaat te bevinden, goedgekeurd te zijn en een kabelsectie te hebben die adequaat is aan het apparaat.

De kabel dient niet inferieur te zijn aan het type H07 RN-F.

De GEEL-GROENE geaarde kabel dient niet onderbroken te worden.

Equipotentiaal

Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten.De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang. Hij is gemerkt door het volgende symbool: ⏚ .

GEBRUIK

Voorafgaande handelingen aan het gebruik

Het is voor het gebruik raadzaam het beschermende plakfolie te verwijderen. Maak het werkoppervlak en de buitenkant vervolgens grondig schoon met een lauw sopje en een vochtige doek. Maak hierna alles droog met een schone doek.

Inbedrijfstelling

Voor de eerste inbedrijfstelling is het raadzaam te controleren of de kenmerken van het apparaat (categorie en gebruikte gassoort) overeenkomen met de gasfamilie en de gasgroep die ter plaatse beschikbaar zijn. Als dat niet zo is dient men op de gevraagde gasfamilie over te gaan of zich aan de gevraagde gasgroep aan te passen. (zie paragraaf “Werking met andere gassoorten”). Voor de inbedrijfstelling dient men zich te houden aan de gebruiksvoorschriften.

Het vermogen controleren

Gebruik de spuitmonden voor het nominale vermogen die op de apparaten zijn aangebracht.

Het vermogen kan uit twee soorten bestaan:
- nominaal, wat op het plaatje op het apparaat staat
- verlaagd.

Naar deze spuitmonden wordt in de tabel “BRANDERS” verwezen.

De inlaatdruk van het gas dient zich binnen de volgende velden te bevinden:
- van 18 tot 22,5 mbar voor gas van de tweede familie (aardgas)
- van 27 tot 37 mbar voor gas van de derde familie (butaan-propaan).

Buiten deze genoemde drukmarges werken de apparaten niet.

Als u het vermogen verder wenst te controleren, kan dit met behulp van een meter volgens de zogenaamde “volumetrische methode”.

Over het algemeen is een controle van de goede werking van de spuitmonden echter al voldoende.

Controle van de inlaatdruk (Fig.4)

De inlaatdruk dient te worden gemeten met een manometer (min. resolutie 0,1 mbar). Verwijder de schroef (A) van het meetpunt en sluit de manometer aan. Als de meting is uitgevoerd dient men de schroef (A) weer hermethisch vast te draaien.

BELANGRIJK: De druk moet worden gecontroleerd als alle gasuitrustingen aangesloten en in werking zijn.

Controle van het vermogen volgens de volumetrische methode

Met behulp van een gasmeter en een chronometer kan het gasverbruik in de tijdseenheid worden gemeten Deze waarde wordt vervolgens vergeleken met de op de volgende wijze berekende waarde E:

$$E = \frac{\text{Brandervermogen}}{\text{Verwarmingsvermogen van het gas}}$$

Het is belangrijk dat de meting van het vermogen uitgevoerd wordt wanneer het apparaat in de lage stand staat.

De brandervermogens nominaal en verlaagd, berekend op de waarde van de nominale druk, worden bereikt door tabel “BRANDERS” te raadplegen. De waarde van het verwarmingsvermogen van het gas, kan worden opgevraagd bij het plaatselijke energiebedrijf.

Controle van de werking

Controleer of het gebruikte type spuitmonden overeenkomt met die in de tabel “BRANDERS” beschreven staan. Controleer dat de gebruikte drukverlager een groter vermogen heeft dan de som van de verbruiksvermogens van alle aangesloten apparaten. Controleer dat de aanvoerleiding van het gas geschikt is.

Controle van de waakvlam

Bij een goede afstelling moet de vlam het thermokoppel omgeven en er perfect uitzien; als dit niet zo is controleer dan of de spuitmond de juiste is voor het type gas dat gebruikt wordt.

Controle van de primaire lucht (Fig. 5/6/7)

De regulering gebeurt door middel van de venturi-buis die de quote “X” reguleert die is weergegeven in de tabel “BRANDERS” en door het uiterlijk van de vlam te controleren die homogeen, goed geventileerd en niet rumoerig mag zijn.

Controle van de functies
- Zet het apparaat in werking.
- Controleer de staat van de gasslangen;
- Controleer de vlam van de brander, ook op de lage stand.

Waarschuwingen voor de monteur

- Toon de gebruiker en leg hem de werking en het gebruik van het apparaat volgens de instructies uit en overhandig hem de gebruiksaanwijzing.
- Informeer de operator dat iedere vorm van restauratie of verbouwing in het gebouw, die de luchtvoorziening voor de verbranding zou kunnen beschadigen, het nodig maakt dat de functies van het apparaat opnieuw gecontroleerd moeten worden.

Werking met andere gassoorten

Om op een andere gasvorm over te gaan, bijvoorbeeld van aardgas op LPG, moeten spuitmonden worden gebruikt die geschikt zijn voor de brander. Zie tabel "BRANDERS". De spuitmonden van de branders zijn voor de verschillende gassoorten gemerkt met de betreffende diameter in honderdste mm, ze bevinden zich in een zakje dat bij het apparaat wordt geleverd. Na de verandering of de aanpassing controleert u de functies van het apparaat zoals beschreven is in de paragraaf "Controle van de functies".

Vervangen van de spuitmonden van de branders

VOOR DE MODELLEN VAN 8, 10 ,18 e 30 LITER

Verwijder het bedieningspaneel door de zichtbare schroeven aan de achterrand of aan de voorkant los te schroeven, vervolgens de zichtbare spuitmonden weg te halen en ze door de geschikte te vervangen, volgens de tabel "BRANDERS". Wees voorzichtig om de pakkingsring niet kwijt te raken en weer op de juiste plaats terug te monteren.

VOOR MODELLEN VAN 7 ,15 e 20 LITER

De spuitmonden zijn toegankelijk door de deurtjes van de kast te openen. Schroef ze los en vervang ze door de geschikte, volgens de tabel "BRANDERS". Wees voorzichtig om de pakkingsring niet kwijt te raken en weer op de juiste plaats terug te monteren.

De waakvlam afstellen (Tekening H)

De waakvlam werkt met spuitmonden en vaste lucht. De enige handeling die gevraagd wordt is de vervanging van de spuitmonden afhankelijk van het type gas:

- Verwijder het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven los te draaien.(indien nodig)
- Draai de moer (14) los die de spoel vastdrukt en haal de spoel (15) en de spuitmond met waakvlam (n.16) eruit.
- Vervang de spuitmond met waakvlam door de correcte nadat men de tabel "BRANDERS" geraadpleegd heeft.
- Nadat men de vervanging van de spuitmond van de waakvlam heeft uitgevoerd schroeft men de moer (n. 14) die de spoel vastdrukt en de betreffende spoel (n. 15) weer vast.

VEILIGHEIDSSYSTEMEN VAN HET APPARAAT

Veiligheidsklep: een klep met thermokoppel die het mogelijk maakt om de gastoevoer naar de hoofdbrander te onderbreken in het geval de waakvlam zou doven. Om de werking te herstellen dient men de handelingen met betrekking tot het aansteken van de waakvlam te herhalen.

Veiligheidsthermostaat: Treedt in werking door de gastoevoer af te sluiten in geval van ernstige afwijkingen. Deze moet handmatig bediend worden en om opnieuw op te starten dient men de moer los te draaien (n. 7) (fig. 10-11). Als dit voor mocht komen dient men de servicedienst te bellen.

ONDERHOUD

De constructie van de apparaten is dusdanig uitgevoerd dat er weinig onderhoudsbeurten nodig zijn. Ondanks dit raden we de gebruiker aan om een onderhoudscontract te tekenen om de apparatuur tenminste één keer per jaar te laten controleren door gespecialiseerd personeel van onze service-dienst, of door een gespecialiseerde technicus.

ONDERDELEN VERVANGEN (RESERVEONDERDELEN)

GEBRUIK UITSLUITEND ORIGINELE RESERVEONDERDELEN DIE DOOR DE FABRIKANT ZIJN GELEVERD. De onderdelen moeten worden vervangen door erkende monteurs!

Voor sommige modellen hoeft men alleen het bedieningspaneel te verwijderen door de zichtbare schroeven aan de onderrrand of aan de voorkant los te draaien om bij de onderdelen te komen die vervangen dienen te worden, voor andere modellen dient men het onderdeurtje te openen.

WAARSCHUWING: leeg eerst de bak voordat men het bedieningspaneel verwijdert en voordat men de onderdelen gaat vervangen.

Gasventiel: Alle buisverbindingen zijn zichtbaar. Met geschikte sleutels de verbindingen van de gastoevoer, gasafvoer, waakvlam en thermokoppel losschroeven. De twee bevestigingsschroeven ernaast losschroeven, vervolgens verdergaan met de vervanging. De bol goed invoegen.

Veiligheidsthermostaat: Maak het faston los van het thermokoppel. Schroef de afsluitende moer los, schroef bevestigingsmoer los en vervang hem. Bij het aansluiten van de faston dient men te controleren dat ze een goed contact maken. Men dient zich ervan te verzekeren dat de bol van de thermostaat goed op zijn plaats zit.

Brander: De brander is bevestigd met twee duidelijk zichtbare schroeven en met een bevestigingsmoer. Schroef ze los, vervang ze en schroef ze weer stevig vast.

Thermokoppel-Ontstekingsbougie: Om de vervanging van deze twee onderdelen te vereenvoudigen dient men de twee schroeven die de steun van de waakvlam bevestigen los te draaien. Ga verder met de vervanging door de klemschroeven los te draaien.

Als de vervanging is uitgevoerd, dient men in de correcte volgorde het bedieningspaneel en de betreffende onderdelen opnieuw te monteren.

WAARSCHUWING

Na delen van de gastoevoer te hebben vervangen is

het noodzakelijk de gasdichtheid en de functies van de verschillende elementen te controleren.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

IN WERKING STELLEN

Het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en dient uitsluitend door gekwalificeerd personeel gebruikt te worden.
De gebruiker dient zich ervan te verzekeren dat de installatie van het apparaat op de juiste manier is uitgevoerd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onzorgvuldig onderhoud en onervaren gebruik.

Voor het apparaat in werking te stellen AANDACHTIG DE GEBRUIKSAANWIJZING LEZEN DIE IS INGESLOTEN IN DE BROCHURE, met extra aandacht voor de normen met betrekking tot de veiligheidsvoorschriften. Sluit altijd na gebruik de gaskranen, vooral gedurende onderhouds- en reparatiewerkzaamheden.
Volg aandachtig de kookvoorschriften op, tenminste in de eerste gebruiksperiode, totdat de praktijk en de ervaring uitwijzen om zelf tijden en temperaturen te kiezen. Voordat men de brander inschakelt dient men de gedeelten die met bakolie in aanraking komen zorgvuldig schoon te maken, zoals staat beschreven in de paragraaf reinigen, vervolgens de olie inschenken tot het aanduidingsstreepje in de bak (niveau) nadat men gecontroleerd heeft dat het afgietkraantje dicht zit.

INSCHAKELEN

De branders zijn voorzien van een thermostatische veiligheidsklep.

Aansteken van de waakvlam (serie 600) (fig. 10)
Druk op de knop (✷) (3), wacht totdat de lucht uit de buizen is verdwenen, vervolgens herhaaldelijk op de knop van de piëzo-elektrische (2) ontsteking drukken. Door het daarvoor bedoelde gaatje op het bedieningspaneel kan men zich ervan verzekeren dat de waakvlam is aangestoken. Houd de knop (3) enkele seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam mocht doven dient men de procedure te herhalen.

Aansteken van de waakvlam (serie 700/900) (fig. 11)
Druk op de knop (1) en draai hem tegen de klok in tot aan de stand (✷). In deze stand dient men de knop ingedrukt te houden en herhaaldelijk op de knop van de piëzo-elektrische ontsteking (2) te drukken totdat de waakvlam gaat branden. Laat de knop na 5 seconden los en draai hem op de gewenste stand. Als de waakvlam mocht doven dient men de procedure te herhalen.

Aansteken van de waakvlam (serie MEL en GL18MI) (fig. 11)
Draai de knop (1) met de klok mee tot aan de stand (✷). In deze stand drukt men op dezelfde knop totdat de waakvlam gaat branden. Laat de knop na 60 seconden los en draai hem naar stand (🔥). Als de waakvlam mocht doven dient men de procedure te herhalen.

Inschakelen van de hoofdbranders en regulering van de temperatuur
Om de hoofdbrander in te schakelen draait men de knop verder tegen de klok in tot aan de gewenste temperatuur. De thermostaatklep is gemerkt met de standen van 1 tot en met 8 voor de Serie 600 en van 1 tot en met 7 voor de Serie 700/900.
De aangegeven temperatuurswaarden voor iedere stand zijn de volgenden:

Klep 8 standen.

Stand	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatuur °C	Uit	110	121	133	145	156	168	179	190

Klep 7 standen.

Stand	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatuur °C	Uit	115	130	143	157	171	180	190

Aansteken van de hoofdbranders en regulering van de temperatuur (serie MEL)
Druk op de knop START/STOP voor het aansteken
De regulering van de gemiddelde temperatuur van de olie kan op drie manieren geschieden:
"Voorverwarmen" (melting): gedurende deze periode werken de branders op een cyclische manier totdat een vooraf ingestelde temperatuur is bereikt. Deze voorbereiding zonder plotselinge verhoging van de temperatuur vergemakkelijkt het smelten van het gebruikte frituurvet.
"Behoud" (of behouden van de verlaagde temperatuur): maakt het mogelijk om de temperatuur van de olie op een constante waarde te houden, zodat het mogelijk is de olie gesmolten te houden voordat men gaat frituren. Op deze manier wordt vermeden dat zich vetvlokken gaan vormen.
"Hoofdregulering": regulering van de gewenste temperatuur, door middel van de twee knoppen UP/DOWN, bereikt men de ingestelde temperatuur op een evenredige manier.

Aansteken van de hoofdbranders en regulering van de temperatuur (GL 18MI)
Om de hoofdbranders aan te steken de thermostaatknop op het bedieningspaneel tot aan de gewenste temperatuur draaien.

UITSCHAKELEN

Uitschakelen gedurende het normale gebruik (fig. 9-10)
UITSCHAKELEN(SERIE 600) Om de hoofdbranders uit te schakelen dient men alleen de knop (1) op stand (✷) te draaien. Op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen hoeft men alleen op de uitschakelingsknop (●) (4) te drukken.
Voordat men opnieuw in wil schakelen dient men circa 1 minuut te wachten totdat de afsluitklep zich deblokkeert.
UITSCHAKELEN (SERIE 700/900) Om de hoofdbranders uit

te schakelen draait men aan de knop(1) tot op stand (✷) op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen draait men de knop op stand (●).

UITSCHAKELEN (SERIE MEL) Om de hoofdbranders uit te schakelen draait men de knop(1) op stand (✷) op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen draait men de knop op stand (●), druk op de knop START/STOP op de elektronische controle.

Uitschakelen (GL 18MI)

Om de hoofdbranders uit te schakelen draait men de thermostaatknop die op het bediengspaneel zit, op de nul, draai de knop (1) op stand (✷)op deze stand blijft alleen de waakvlam branden. Om het apparaat geheel uit te schakelen draait men aan de knop (1) tot stand (●).

Uitschakelen in geval van storing

In geval van storing het apparaat van de gastoevoer loskoppelen.

Wat te doen in geval van storing en als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt of in geval van storing of slechte werking, dient men de gaskraan aan de buitenkant van het apparaat dicht te draaien. Nadat men het apparaat grondig heeft schoongemaakt, dienen de goed gedroogde oppervlakken in roestvrij staal beschermd te worden met een daarvoor bestemd produkt dat in de handel is, dit om roestvorming tegen te gaan. In geval van storing de servicedienst waarschuwen.

ZORG VOOR HET APPARAAT

WAARSCHUWINGEN EN ADVIEZEN

Het niveau van de olie dient altijd tussen het minimum en het maximum niveau gehouden te worden.

De friteuse nooit inschakelen als het niveau van de olie niet correct is.

Vervang de olie regelmatig: de olie niet meer gebruiken wanneer de kleur bruinachtig wordt en de stroperigheid toeneemt. Het mandje nooit meer dan 50 % van haar vermogen vullen: dit bevordert een snelle kooktijd en veiligheid in het gebruik.

Bij het inbrengen van het mandje in de bak doet zich het verschijnsel voor van een snelle schuimvorming, dit is het gevolg van de emulsie tussen hete olie en het water dat in de spijzen aanwezig is. Ingeval dit erg overvloedig is, dient men het mandje op te tillen en onder te dompelen om het schuim te laten verdwijnen. Gedurende het frituren van voedsel, laten er deeltjes los; de grootste stukken bezinken op het roostertje en de kleinste op de bodem, in het koude gedeelte. Om te vermijden dat deze bezinkselen gaan circuleren en vervolgens gaan verbranden, is het nodig om ze periodiek te verwijderen. Dit dient te gebeuren met koude olie en nadat men de resten heeft laten bezinken.

WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN HARDE VETTEN (REUZEL)

In het geval reuzel wordt gebruikt als frituurmiddel, zouden zich gevaarlijke situaties kunnen voordoen als gevolg van oververhitting van de reuzel.en van de friteuse. Men dient de reuzel geleidelijk te smelten op de manier die als volgt is weergegeven: Verwijder de mand, het netje en doe de harde reuzel in de bak.

Laat het apparaat gedurende ca. één minuut op volle kracht werken, hierna zet men het op de waakvlam. De reuzel begint te smelten door het contact met de warme buizen.

Wacht enkele minuten om er zeker van te zijn dat het smelten geleidelijk gebeurt zonder oververhitting. Zet het apparaat nog een minuut weer op de maximale stand en keer daarna weer terug naar de waakvlam.

Op dit punt zullen de buizen genoeg verwarmd zijn. Wacht vervolgens tot de reuzel geheel vloeibaar is geworden en plaats het netje en de mand weer terug. Alleen als de reuzel geheel vloeibaar is geworden en de juiste hoeveelheid heeft kan men verder gaan met het correct gebruiken van de friteuse.

AFVOEREN VAN NEERGESLAGEN AFZETTING

Na het decanteren en als de olie koud is, het netje eruit halen aan de handvatten, draag er zorg voor dat het goed horizontaal gehouden wordt en beweeg het zachtjes zodat de grootste stukken erin achter blijven.

a) Voor de losse modellen (fig.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Voordat men het aftapkraantje (6) opent, de buis (15) inbrengen in het gat (5) volgens de afbeelding. Vervolgens, nadat men onder de afvoer een opvangbak of een metalen emmer met een inhoud van tenminste 12 liter heeft gezet, het klepje(6) openen nadat men de pin (14) heeft opgetild.

Aan het eind van het aftappen het kraantje sluiten door aan het lipje te draaien(6) en de buis weghalen (15) door in de tegenovergstelde richting te bewegen.

b)Voor de modellen met een meubel (fig.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Men dient zich ervan te verzekeren dat het bijgeleverde kommetje (9) goed onder de afvoer (8) is geplaatst, vervolgens aan de vlinderklep van de afvoer draaien die de kraan opent.

REINIGEN

LET OP!

- Voordat men gaat schoonmaken dient men het apparaat uit te schakelen en af te laten koelen.
- In geval van elektrische apparatuur dient men de hoofdschakelaar uit te schakelen om de elektriciteit te disactiveren.

Een nauwkeurige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken moeten in een sopje van heet water en afwasmiddel en met een zachte doek worden schoongemaakt; voor hardnekkig vuil gebruik maken van spiritus, aceton of of een ander niet bijtend oplosmiddel, gebruik geen schuurmiddelen **of bijtende stoffen als zoutzuur. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werkzaamheid en de veiligheid van het apparaat in**

gevaar brengen. Gebruik geen borstels, of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en kunnen door het contact roest veroorzaken.
Om deze reden moet ook het contact met ijzeren voorwerpen worden vermeden. Wees voorzichtig met sponsjes of bortels in roestvrij staal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak. Als het vuil hardnekkig is absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt aanbevolen om synthetische sponsjes (bijv. Scotchbrite) te gebruiken. Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten. Om het apparaat tijdens het reinigen niet te beschadigen dient men het niet met rechtsreekse waterstralen schoon te maken. Na het reinigen met schoon water naspoelen en met een schone doek droogmaken. Nadat men het apparaat heeft schoongemaakt, dienen de oppervlakken in roestvrijstaal goed gedroogd te worden en te worden beschermd met produkten die in de handel zijn om corosieverschijselen tegen te gaan.

WAARSCHUWINGEN VOOR DE ERKENDE INSTALLATEUR

ONREGELMATIGHEDEN

THERMOKOPPEL

De waakvlam blijft niet branden:
Vervang het thermokoppel

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

De waakvlam blijft niet branden:
Als de waakvlam niet blijft branden nadat men het thermokoppel heeft vervangen dient men een verbinding te maken van de bedrading die overeenkomt met de veiligheidsthermostaat. Als het euvel is verholpen, de veiligheidsthermostaat vervangen.

De veiligheidsthermostaat treedt in werking:
De thermostaat opnieuw opstarten. Het apparaat opnieuw aanzetten en de temperatuur van de olie controleren met het apparaat in volle werking. De veiligheidsthermostaat is afgesteld om te werken tussen 211 °C e 230 °C.
Controleren door middel van een thermometer die ondergdompld wordt. Als de temperatuur inferieur is dient hij vervangen te worden. Als de temperatuur juist is is het defect te wijten aan de klep (bol of capilair).

KLEP

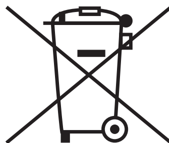
Er mag om geen enkele reden aan de klep geknoeid worden. De capilair en/of bol mogen niet vervangen of bewerkt worden.
Kleppen waaraan geknoeid is worden in de garantie niet vervangen.

De veiligheidsthermostaat treedt in werking:
Nadat men de temperatuur van de olie gecontroleerd heeft, de klep vervangen.

De waakvlam blijft niet branden:
Wanneer, nadat het thermokoppel vervangen is en er een verbinding is gemaakt van de bedrading die overeenkomt met de veiligheidsthermostaat, deze afwijking zich nog steeds voordoet, dan is het probleem te wijten aan het elektromagnetisme van de klep. Als de klep nog in de garantie valt : deze klep vervangen. Als de garantie vervallen is (24 maanden vanaf de produktiedatum van de klep) vervangt men alleen de elektromagneet.

Piëzo-Elektrische Ontsteking

De vonk is niet te zien:
Controleer of de piëzo in goede staat is (er mag geen olie op zitten) en de kabel mag niet ingesneden of gerafeld zijn. Men dient zich ervan te verzekeren dat hij verbonden is aan de buitenbekleding door middel van een kabeltje en/of contact maakt op het bedieningspaneel. Als de piëzo en het kabeltje in goede staat zijn de bougie vervangen.



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval.

Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval.
De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen moglijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatibile verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat.

Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
GL8B	Fritadeira a gás de bancada Lt.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Fritadeira a gás com móvel Lt.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Fritadeira a gás de bancada Lt.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Fritadeira a gás com móvel Lt.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Fritadeira a gás de bancada Lt.18	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Fritadeira a gás com móvel Lt.18	mm 600x600x900 (1020)	A1

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
GL10B	Fritadeira a gás de bancada Lt.10	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Fritadeira a gás com móvel Lt.10	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Fritadeira a gás com móvel Lt.7+7	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Fritadeira a gás de bancada Lt.10+10	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Fritadeira a gás com móvel Lt.10+10	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Fritadeira a gás com móvel Lt.15	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Fritadeira a gás com móvel Lt.15+15	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Fritadeira a gás com móvel Lt.18	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Fritadeira a gás com móvel Lt.20	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Fritadeira a gás com móvel Lt.20+20	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Fritadeira a gás de bancada Lt.25	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Fritadeira a gás com móvel Lt.25	mm 800x700x900 (1040)	A1*

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
9GL15M	Fritadeira a gás com móvel Lt.15	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Fritadeira a gás com móvel Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Fritadeira a gás com móvel Lt.15+15	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Fritadeira a gás com móvel Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)	Tipo
S9GL20M	Fritadeira a gás com móvel Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Fritadeira a gás com móvel Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Fritadeira a gás com móvel - comandos electrónicos Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 600 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Ari primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico		Queimador cabeça arredondada DIR		Queimador cabeça arredondada ESQ		Queimador cabeça oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 700 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Ari primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico		Queimador cabeça arredondada DIR		Queimador cabeça arredondada ESQ		Queimador cabeça oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 900 DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Ari primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico		Queimador cabeça arredondada DIR		Queimador cabeça arredondada ESQ		Queimador cabeça oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

FRITADEIRAS A GÁS - SÉRIE 900 "S" DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Consumo GPL G30/31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Ari primário para combustão	Construção tipo	Potência nominal eléctrica	Tensão de predisposição	Cabo tipo H07RNF sec.	Queimador cilíndrico		Queimador R power		Queimador UR power		Queimador cabeça oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés de altura regulável. Revestimento esterno de aço em cromo-níquel 18/10. O aquecimento é realizado mediante queimadores de aço cromado em forma de tubo, resistentes a solicitações de origem térmica ou mecânica. A regulação da temperatura é possível através de válvula e dispositivos de segurança.

PREDISPOSIÇÃO

Local de instalação
Aconselha-se posicionar o aparelho num local bem ventilado, possivelmente sob um exaustor. É possível montar o aparelho isolado ou colocá-lo ao lado de outros aparelhos. É preciso, de qualquer forma, manter uma distância mínima de 150 mm aos lados e 150 mm posteriormente se o aparelho for colocado próximo a paredes em material inflamável. Se não for possível respeitar estas distâncias, predispor medidas de segurança adequadas contra eventuais excessos térmicos, por exemplo revestindo as superfícies de instalação com cerâmica ou instalando protecções contra radiações. Colocar os aparelhos sobre uma mesa ou uma prateleira em material não inflamável. Antes de realizar a conexão, é necessário verificar na plaqueta técnica do aparelho se ele é predisposto e idóneo para o tipo de gás disponível. Caso o aparelho funcionar com um tipo de gás diverso, consultar o parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases".

Disposições legais, regras técnicas e directrizes
Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- normas UNI CIG 8723
- os regulamentos de construção civil e as disposições contra incêndio locais;
- as normas de prevenção de acidentes em vigor;
- as disposições do Órgão fornecedor de Gás;
- as disposições CEI em vigor;
- as disposições dos Bombeiros.

INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pela Entidade fornecedora de Gás local, conforme as normas em vigor. Em primeiro lugar, solicitar o parecer do Órgão local fornecedor de Gás.

Procedimentos de instalação
Para o correcto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

Conexão do gás
A conexão com a entrada de 1/2" G prevista no aparelho pode ser fixa ou de engate, utilizando um conector a norma. Se usar tubos flexíveis, deverão ser de aço inoxidável e estar de acordo com a norma. Terminada a conexão, verificar a sua vedação utilizando um spray específico para a detecção de perdas

Descarga de fumos
Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos resultados da combustão, respeitando o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (vide tabela “DADOS TÉCNICOS”) como:

Aparelhos a gás tipo “A1”

Não são previstos para a conexão com um conduto de evacuação de produtos da combustão.
Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos o dispositivos semelhantes, ligados com uma chaminé eficiente ou directamente com o exterior.
Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior, de capacidade não inferior à capacidade exigida, conforme a tabela “DADOS TÉCNICOS”, com o acréscimo da troca de ar necessária para o bem estar dos operadores.

Aparelhos a gás tipo “B11”

Previstos para serem ligados com um conduto natural de evacuação dos produtos da combustão, como uma chaminé com sucção natural de eficiência segura ou para descarregar os produtos da combustão directamente no exterior (Fig.1); ou ainda ligados a um sistema de evacuação forçada, por exemplo exaustor equipado com aspirador mecânico (Fig.2).
Se os produtos da combustão forem descarregados mediante um sistema de evacuação forçada (Fig.2):
a alimentação do gás para os aparelhos deve ser interrompida se a capacidade do exaustor estiver abaixo dos valores prescritos. A admissão do gás para os aparelhos deve ser feita apenas mediante manobra manual.
Em caso de instalação sob exaustor, a parte terminal do conduto de descarga do aparelho deve estar distante pelo menos 1,8 m da superfície de apoio do aparelho, a secção de desbloqueio do conduto de descarga dos produtos da combustão deve ser disposta dentro do perímetro de base do exaustor.
Se solicitado, os aparelhos de tipo “B” são equipados com chaminé anti-vento o capuz, desmontados e entregues separadamente (fig.3).

Ligação eléctrica
Antes de conectar o aparelho com a rede certifique-se que:
- A tensão de rede corresponda aos valores indicados na plaqueta.
- A ligação à terra é eficaz.
- O cabo de ligação é adequado à potência absorvida pelo aparelho.

Além disso, na entrada do aparelho deve estar disponível um dispositivo com uma abertura dos contactos de pelo menos 3 mm e que permita desligar o aparelho de forma omnipolar. Podem ser usados, por exemplo, interruptores de segurança. O interruptor omnipolar deve estar próximo do aparelho, ser homologado e ter uma secção adequada para o aparelho.
O cabo deve ser no mínimo de tipo H07 RN-F.
O cabo de terra AMARELO-VERDE não deve ser interrompido.

Equipotencial
O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O borne previsto localiza-se próximo da entrada do cabo. É distinguido pela etiqueta ⏚ .

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Operações preliminares à colocação em funcionamento
Antes da colocação em funcionamento é oportuno retirar o revestimento adesivo de protecção. Depois disso, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes externas com água morna e detergente e usando um pano húmido e, então, secar com um pano limpo.

Colocação em funcionamento
Antes da colocação em funcionamento é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás usado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis no local. Caso contrario, providenciar a passagem para a família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (vide parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gases"). Durante a colocação em funcionamento, respeitar as instruções de uso.

Verificação da potência
Usar os bicos com a potência nominal predisposta nos aparelhos.
A potência pode ser de dois tipos:
- nominal, indicada na plaqueta do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela "QUEIMADORES".
A pressão de alimentação de gás deve estar dentro destes campos:
- de 18 a 22,5 mbar para gás da segunda família (metano)
- de 27 a 37 mbar para gás da terceira família (butano-propano).

Fora destas margens de pressão não é possível colocar os aparelhos em funcionamento.
Se desejar realizar um ulterior controlo da potência, é possível efectuá-lo mediante um contador, seguindo o chamado "método volumétrico". De qualquer forma, geralmente é suficiente uma verificação do correcto funcionamento dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig.4)
A pressão de entrada deve ser medida com um manómetro (resolução mín. 0,1 mbar). Retirar o parafuso (A) Retirar o parafuso (22) da tomada de pressão e conectar o manómetro: depois de realizada a medição, parafusar novamente o parafuso (A) hermeticamente.
IMPORTANTE: A verificação da pressão deve ser realizada com todos os equipamentos a gás conectados e em funcionamento.

Controlo da potência conforme o método volumétrico
Com o auxílio de um contador de gás e de um cronómetro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor E, calculado dessa forma

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Potência do queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

É importante que a medição da potência seja realizada com o aparelho em estado de inércia.
As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela "QUEIMADORES". O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado ao órgão local fornecedor de gás.

Verificação do funcionamento
Verificar se o tipo de bicos usados corresponde àquele previsto na tabela "QUEIMADORES". Verificar se o redutor de pressão utilizado tem capacidade superior à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos conectados. Controlar se os tubos de alimentação do gás são adequados.

Controlo da chama piloto
Para uma regulação correcta, a chama deve circundar o termopar e deve apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injector é adequado para o tipo de gás.

Controlo do ar primário (Fig. 5/6/7)
A regulação é feita mediante o tubo venturi, regulando a cota "X" indicada na tabela "QUEIMADORES" e verificando o aspecto da chama, que deve estar homogénea, bem ventilada e não apresentar ruído.

Controlo das funções
- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive com o mínimo.

Advertências para o instalador
- Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.
- Informar ao operador que qualquer trabalho de reforma ou modificações da construção que possam prejudicar a alimentação de ar para a combustão exigirão a realização de uma nova verificação das funções do aparelho.

Funcionamento com outros tipos de gases

Para passar a outro tipo de gás, por exemplo, de gás metano a gás líquido, é necessário o uso dos bicos adequados para o queimador, conforme a tabela QUEIMADORES. Os bicos dos queimadores para os diversos tipos de gases, marcados com o respectivo diâmetro em centésimos de mm, são postos numa embalagem fornecida com o aparelho. Ao terminar a transformação ou a adaptação, realizar a verificação das funções do aparelho, como descrito no parágrafo "Controlo das funções".

Substituição dos bicos dos queimadores

PARA MODELOS DE 8, 10 ,18 e 30 LITROS

Retirar o painel desaparafusando os parafusos visíveis localizados na borda inferior ou na dianteira e remover os bicos visíveis, substituindo-os pelos bicos adequados, conforme a tabela "QUEIMADORES". Prestar atenção para recuperar e montar a vedação, se prevista.

PARA MODELOS DE 7 ,15 e 20 LITROS

Os bicos são acessíveis abrindo as portas do armário. Desaparafusá-los e substituí-los por aqueles adequados, conforme a tabela "QUEIMADORES". Prestar atenção para recuperar e montar a vedação, se prevista.

Regulação da chama piloto (Des.H)

A chama piloto é formada por bicos e ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos conforme o tipo de gás, agindo da seguinte forma:

- Desmontar o painel, desaparafusando os parafusos de fixação(se necessário).
- Desaparafusar a porca de fixação do bicone (n.° 14) e recuperar o bicone (n.° 15) e o bico piloto (n.° 16).
- Substituir o bico piloto por aquele apropriado, consultando a tabela "QUEIMADORES".
- Depois de substituir o bico piloto, parafusar novamente a porca e fixação do bicone (n.° 14) com o respectivo bicone (n.° 15).

SISTEMAS DE SEGURANÇA DO APARELHO

Válvula de segurança: uma válvula com termopar permite interromper o fluxo de gás para o queimador principal se a chama piloto apagar. Para restabelecer o funcionamento será preciso repetir as operações de activação do dispositivo piloto.
Termóstato de segurança: Intervém interrompendo o fluxo do gás em caso de anomalias graves. É rearmado manualmente e, para o seu restabelecimento, é preciso desaparafusar a porca (n. 7) (fig. 10-11). Se for accionado, contactar a assistência técnica.

MANUTENÇÃO

A construção dos aparelhos é feita de forma que são necessárias poucas operações de manutenção. Apesar disso, recomendamos que o utilizador realize um contracto de assistência para que controle os aparelhos, pelo menos uma vez por ano, pessoal especializado do nosso serviço de assistência, ou um técnico especializado.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS ORIGINAIS, FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição das peças deve ser feita por pessoal autorizado!

Para alguns modelos é suficiente retirar o painel desaparafusando os parafusos à vista localizados na borda inferior ou na dianteira para ter acesso às peças a substituir, para outros, é suficiente abrir a portinhola inferior.

ATENÇÃO: esvaziar a cuba antes de retirar o painel e antes de substituir os componentes.

Válvula de gás: Todas as juntas são visíveis. Com chaves adequadas, desaparafusar as juntas de entrada do gás, de saída do gás, do piloto e do termopar. Desaparafusar os dois parafusos de fixação laterais e substituir. Inserir bem o bulbo.

Termóstato de segurança: Desconectar os fastons do termopar. Desaparafusar a porca de cobertura, desaparafusar a porca de fixação e substituí-la. Ao conectar os fastons, controlar se apresentam um bom contacto. Certificar-se que o bulbo do termostato esteja inserido bem em seu alojamento.

Queimador: O queimador é fixado à rampa mediante dois parafusos bem visíveis e uma porca. Desaparafusá-los, substituí-lo e parafusar bem.

Termopar-Vela de ignição: Para facilitar a substituição destes dois componentes, é bom desaparafusar os dois parafusos que fixam o suporte piloto. Substituir desaparafusando os parafusos de aperto.

Terminada a substituição, montar novamente na ordem correcta o painel e as suas respectivas peças.

ADVERTÊNCIA

Depois de realizar a substituição de peças de alimentação do gás é necessário realizar uma verificação da vedação e das funções dos diversos elementos

INSTRUÇÕES DE USO

COLOCAÇÃO EM EXERCÍCIO

O aparelho é destinado ao uso profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado.
Recomendamos que o utilizador verifique se a instalação do aparelho foi feita de forma idónea. O fabricante não responde por danos provocados por uma má instalação, manutenção imperfeita, imperícia de uso.

Antes de colocar em função o aparelho, LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE USO DESTE MANUAL, prestando atenção especial às normas relativas aos dispositivos de segurança. Fechar sempre as torneiras de alimentação do gás ao terminar o uso, principalmente durante as operações de manutenção e reparação. Seguir atentamente as normas de cozedura, pelo menos durante o primeiro período de uso, até que, com a prática e a experiência, possa escolher pessoalmente os tempos e as temperaturas. Antes de alcançar o queimador, realizar uma lavagem cuidadosa das peças a contacto com óleo de cozedura, como indicado no parágrafo limpeza, e carregar com óleo até a marca de referência da cuba (nível) depois de verificar se a torneira de drenagem está fechada.

ACCIONAMENT0

Os queimadores são alimentados por uma válvula de segurança, termostática.

Accionamento do queimador piloto (série 600) (fig. 10)
Carregar no botão (✷) (3), esperar o tempo necessário para a saída do ar dos tubos e pressionar repetidamente o botão do acendedor piezoeléctrico (2). Através da abertura específica no painel, verificar se a chama piloto está acesa. Manter pressionado o botão (3) durante alguns segundos e depois liberá-lo. Se a chama piloto apagar, repetir a operação.

Accionamento do queimador piloto (série 700/900) (fig. 11)
Pressionar e girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o botão (1) até a posição (✷). Nesta posição, mantendo o botão pressionado, pressionar repetidamente o botão do acendedor piezoeléctrico (2) até acender a chama piloto. Liberar o botão após 5 segundos e girá-lo até a posição desejada. Repetir a operação se a chama piloto apagar.

Accionamento do queimador piloto (série MEL e GL18MI) (fig. 11)
Girar no sentido dos ponteiros do relógio o botão (1) até a posição (✷). Nesta posição, pressionar o botão até acender a chama piloto. Liberar o botão após 60 segundos e girá-lo até a posição 🔥. Repetir a operação se a chama piloto apagar.

Accionamento dos queimadores principais e regulação da temperatura
Para acender o queimador principal, girar ulteriormente o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a temperatura desejada. A válvula termostática é distinguida em posições de 1 a 8 na Série 600 e de 1 a 7 na Série 700/900.
Os valores indicativos da temperatura para cada posição são os seguintes:

Válvula 8 pos.

Posição	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Desligado	110	121	133	145	156	168	179	190

Valvola 7 posiz.

Posição	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Desligado	115	130	143	157	171	180	190

Accionamento dos queimadores principais e regulação da temperatura (série MEL)
Clicar na tecla START/STOP para ligar
A regulação da temperatura média do óleo pode ser feita em três fases:
"Pré-aquecimento" (melting): durante esta fase, os queimadores funcionam de forma cíclica até alcançar uma temperatura preestabelecida. Este accionamento, sem aumentos bruscos de temperatura, facilita a dissolução da gordura usada para fritar.
"Conservação" (ou manutenção com temperatura reduzida): permite manter a temperatura do óleo com um valor constante, dessa forma é possível conservar o óleo dissolvido antes de fritar, evitando que a gordura forme-se novamente.
"Regulação principal": regulação da temperatura desejada mediante os dois botões UP/DOWN, a temperatura programada é alcançada de forma proporcional.

Accionamento dos queimadores principais e regulação da temperatura (GL 18MI)
Para acender os queimadores principais, girar o botão do termóstato posicionado no painel até o valor de temperatura desejado.

DESACTIVAÇÃO

Desactivação durante o funcionamento normal (fig. 9-10)
DESACTIVAÇÃO (SÉRIE 600) Para desactivar os queimadores principais, basta girar o botão (1) até a posição (✷) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, basta clicar no botão de desactivação (●) (4).
Antes de ligar novamente, esperar cerca de 1 minuto até o desbloqueio da válvula.
DESACTIVAÇÃO (SÉRIE 700/900) Para desactivar os queimadores principais, girar o botão (1) até a posição (✷) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão até a posição (●).
DESACTIVAÇÃO (SÉRIE MEL) Para desactivar os queimadores principais, girar o botão (1) até a posição (✷) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão até a posição (●), e clicar no botão START/STOP do controlador electrónico.

Desactivação (GL 18MI)
Para desactivar os queimadores principais, girar o botão do termóstato posicionado no painel, até o valor de zero, girar o botão (1) até a posição (✷) nesta posição, apenas a chama piloto permanece acesa. Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão (1) até a posição (●).

Desactivação em caso de falha
Em caso de falha, interromper a alimentação do gás para o

aparelho.

Comportamento em caso de falha e de prolongada interrupção de funcionamento

Se o aparelho deverá permanecer desactivado por um longo tempo ou em caso de falha ou funcionamento irregular, fechar a torneira de ligação com a rede de gás, colocada no exterior do aparelho. Depois de realizar todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, completamente secas, deverão ser protegidas com produtos encontrados normalmente em comércio, adequados para a protecção contra fenómenos de corrosão. Em caso de falha, avisar o serviço de assistência.

CUIDADOS COM O APARELHO

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS

O nível do óleo deve ser mantido sempre entre os níveis máximo e mínimo.

Nunca ligar a fritadeira se o nível do óleo não estiver correcto.

Trocar o óleo frequentemente: não prolongar o uso do óleo quando a sua cor estiver escura e sua viscosidade maior.

Não carregar a cesta com mais de 50% de sua capacidade: a cozedura será rápida e segura.

Quando a cesta é introduzida na cuba, ocorre uma rápida formação de espuma devido à emulsão entre o óleo quente e a água dos alimentos. Se for excessivamente abundante, levantar a cesta e mergulhá-la de novo para que a espuma desapareça.

Durante a fritura dos alimentos, soltam-se partículas; as partes maiores depositam-se na grade e as menores no fundo, na área fria. Para evitar que estes depósitos circulem e queimem, é preciso periodicamente removê-los. A operação de remoção deve ser feita com o óleo frio e depois de deixar os resíduos decantarem.

ADVERTÊNCIAS PARA O USO DE GORDURAS SÓLIDOS (BANHA)

Se for utilizar banha como meio de fritura, é possível que se criem situações de perigo devido ao superaquecimento da banha e da cuba fritadeira. Deve-se dissolver a banha de forma gradual, conforme as modalidades expostas a seguir:

Retirar a cesta e a rede da cuba e introduzir a banha sólida.

Fazer o aparelho funcionar na posição de potência máxima durante cerca de um minuto e, depois, colocá-lo na posição piloto. A banha a contacto com os tubos de chama quentes começará a dissolver.

Esperar alguns minutos para garantir a dissolução gradual sem superaquecimentos. Repor o aparelho na posição de máximo durante mais um minuto e retornar à posição piloto.

Então, como os tubos estarão suficientemente quentes, esperar até que a banha esteja completamente líquida e introduzir novamente a rede da cuba e a cesta. Apenas com a banha completamente líquida e em quantidade justa será possível usar correctamente a fritadeira.

ELIMINAÇÃO DOS SEDIMENTOS

Depois de deixá-los decantar, com o óleo frio, extrair a rede pelas pegas prestando atenção para mantê-la bem horizontal e movê-la suavemente, para reter todos os sedimentos maiores depositados nela.

a) Para modelos de bancada (fig.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Antes de abrir a torneira de descarga (6), introduzir o tubo (15) no furo (5) como mostrado na figura. Depois de posicionar, sob a descarga, uma bacia ou um balde metálico de capacidade mínima de 12 litros, abrir a alavanca (6) depois de levantar o pino (14).

Ao terminar a drenagem, fechar a torneira girando a alavanca (6) e retirar o tubo (15), operando de forma contrária.

b) Para modelos de móvel (fig.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Certificar-se que a bacia (9) fornecida esteja inserida sob a descarga (8) e girar a válvula borboleta de descarga que abre a torneira.

LIMPEZA

ATENÇÃO!

- Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.
- Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho.** Não usar escovas, lã de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro. Atenção a lãs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas.

Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite).

Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo da lavagem dos pavimentos. Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano. Depois de realizadas todas as operações de limpeza, as superfícies de aço inox, bem enxutas, devem ser protegidas com produtos que são encontrados normalmente no comércio para a conservação contra fenómenos de corrosão.

ADVERTÊNCIAS PARA PS RESPONSÁVEIS PELA INSTALAÇÃO AUTORIZADOS ANOMALIAS

TERMOPAR

A chama piloto não permanece acesa:
Substituir o termopar

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

A chama piloto não permanece acesa:
Se, depois de substituir o termopar, a chama piloto não permanece acesa, ligar em ponte os fios em correspondência do termóstato de segurança. Se o inconveniente for resolvido, substituir o termóstato de segurança.

O termóstato de segurança é accionado:
Rearmar o termóstato. Ligar novamente a máquina e controlar a temperatura do óleo com a máquina em regime. O termóstato de segurança é calibrado para agir no intervalo compreendido entre 211 °C e 230 °C.
Verificar com um termómetro de imersão a temperatura de accionamento do termóstato. Se é accionado com temperaturas inferiores, deve ser substituído. Se é accionado com a temperatura prevista, o defeito é da válvula (bulbo ou capilar).

VÁLVULA

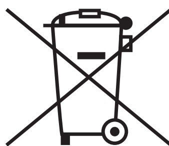
A válvula não deve ser violado por motivo algum. Não substituir ou violar o capilar e/ou o bulbo. As válvulas violadas não serão substituídas pela garantia.

O termóstato de segurança é accionado:
Depois de verificar a temperatura do óleo, substituir a válvula.

A chama piloto não permanece acesa:
Se, depois de substituir o termopar e ligar em ponte os fios em correspondência do termóstato de segurança esta anomalia persistir, o problema é causado pelo electroíman da válvula. Se a válvula está sob garantia: substituir a válvula. Terminada a garantia (24 meses após a data de fabricação da válvula): substituir apenas o electroíman.

IGNIÇÃO PIEZOELÉCTRICA

Não se vê faísca:
Verificar visualmente o bom estado da ignição piezoeléctrica (não deve estar suja de óleo) e o cabo, que não deve estar cortado ou descascado. Certificar-se que esteja ligado à estrutura mediante o cabo e/ou a contacto no painel. Verificado o bom estado da ignição piezoeléctrica e do cabo, substituir a vela.



INFORMAÇÃO AOS UTILIZADORES
Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.
O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
GL8B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.18	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18	mm 600x600x900 (1020)	A1

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
GL10B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.10	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.10	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.7+7	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.10+10	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.10+10	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.15	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.15+15	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.18	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.20	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.20+20	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Φριτέζα αερίου επιτραπέζια Lt.25	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.25	mm 800x700x900 (1040)	A1*

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
9GL15M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.15	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.15+15	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διαστάσεις: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (h συνολικό)	Τύπος
S9GL20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Φριτέζα αερίου με έπιπλο Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Φριτέζα αερίου με έπιπλο - ηλεκτρονικές εντολές Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή DX		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή SX		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή DX		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή SX		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή DX		Καυστήρας Κεφαλή στρογγυλή SX		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 "S" ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Κατανάλωση LPG G30/31	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G20	Κατανάλωση ΜΕΘΑΝΙΟ G25	Πρωτεύων αέρας για καύση	Τύπος κατασκευής	Ηλεκτρική ονομαστική ισχύς	Τάση προετοιμασίας	Καλώδιο τύπου H07RNF διατ.	Κυλινδρικός Καυστήρας		Καυστήρας R. power		Καυστήρας UR power		Καυστήρας Κεφαλή οβάλ	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος. Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10. Η θέρμανση γίνεται μέσω καυστήρων από επιχρωμιωμένο χάλυβα σωληνοειδούς σχήματος, με ανθεκτικότητα σε θερμικής ή μηχανικής προέλευσης καταπόνηση. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας γίνεται μέσω της βαλβίδας και των διατάξεων ασφάλειας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Χώρος εγκατάστασης

Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή σε ένα χώρο με καλό αερισμό, εάν είναι δυνατόν κάτω από έναν απορροφητήρα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή μεμονωμένα ή δίπλα σε άλλες συσκευές. Σε κάθε περίπτωση πρέπει να διατηρήσετε μια ελάχιστη απόσταση των 150 mm για τις πλαϊνές πλευρές και των 150 mm για την πίσω πλευρά σε περίπτωση που η συσκευή βρίσκεται κοντά σε τοίχους από εύφλεκτο υλικό. Εάν δεν είναι δυνατή η τήρηση των παραπάνω αποστάσεων, προβλέψτε κατάλληλα μέτρα ασφαλείας για ενδεχόμενες ακραίες θερμοκρασίες, για παράδειγμα επενδύοντας τις επιφάνειες εγκατάστασης με πλακάκια, ή τοποθετώντας προστασίες κατά της ακτινοβολίας. Τοποθετήστε τις συσκευές σε ένα τραπέζι ή σε μια επιφάνεια από μη εύφλεκτο υλικό. Πριν κάνετε τη σύνδεση, χρειάζεται να ελέγξετε επάνω στην τεχνική πινακίδα της συσκευής εάν είναι διευθετημένη και κατάλληλη για τον διαθέσιμο τύπο αερίου. Σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί με έναν διαφορετικό τύπο αερίου, συμβουλευτείτε την παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου".

Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Σχετικά με την τοποθέτηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- πρότυπα UNI CIG 8723
- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας;
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων;
- τις διατάξεις του Οργανισμού παροχής Αερίου;
- τις ισχύουσες διατάξεις CEI;
- διατάξεις της Π.Υ.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η τοποθέτηση, η εγκατάσταση και η συντήρηση, πρέπει να εκτελούνται από εταιρίες που είναι εξουσιοδοτημένες από τον τοπικό Οργανισμό παροχής Αερίου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Διαδικασίες εγκατάστασης

Για τη σωστή οριζοντίωση της συσκευής, επεμβαίνετε στα ποδαράκια που ρυθμίζονται σε ύψος.

Σύνδεση με το υγραέριο

Η σύνδεση στο στόμιο των 1/2" G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπάσιμη χρησιμοποιώντας έναν ακροδέκτη συμβατό με τους κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτους αγωγούς, πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και συμβατοί με τους κανονισμούς Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, ελέγξτε τη στεγανότητά τους χρησιμοποιώντας ένα ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.

Εκκένωση ατμών

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης σύμφωνα με αυτά που προδιαγράφονται από τους κανονισμούς εγκατάστασης. Η συσκευές θεωρούνται (βλ. ΠΙΝΑΚΑ "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ") ως εξής:

Συσκευές αερίου τύπου "A1"

Δεν προβλέπονται για σύνδεση σε έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.
Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα της καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδεόμενες σε μία καπνοδόχο ασφαλούς ικανότητας ή απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο.
Εάν δεν υπάρχουν, επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από την απαιτούμενη (βλ. πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ"), ο οποίος διευρύνεται για την απαραίτητη αλλαγή του αέρα προς όφελος των χειριστών.

Συσκευές αερίου τύπου "B11"

Προβλέπονται για την σύνδεση με ένα φυσικό αγωγό εκκένωσης των προϊόντων καύσης, όπως για παράδειγμα ένα καπνοδόχο με φυσική απαγωγή καυσαερίων, ή με άμεση εκκένωση στο εξωτερικό των προϊόντων καύσης (Εικ. 1). Ή να συνδέονται με ένα σύστημα βεβιασμένης εκκένωσης, όπως για παράδειγμα ένα απορροφητήρα με μηχανικό σύστημα απορρόφησης (Εικ. 2).
Εάν τα προϊόντα της καύσης εκκενώνονται διάμεσου ενός συστήματος βεβιασμένης εκκένωσης (Εικ. 2):
η τροφοδοσία του αερίου στις συσκευές πρέπει να κοπεί σε περίπτωση η απόδοση του απορροφητήρα κατεβαίνει κάτω από τις προκαθορισμένες τιμές. Η επαναφορά του αερίου στις συσκευές πρέπει να γίνει μόνο με χειροκίνητη ενεργοποίηση.
Σε περίπτωση εγκατάστασης κάτω από τον απορροφητήρα, το τελικό κομμάτι του αγωγού εκκένωσης πρέπει να βρίσκεται σε μια απόσταση τουλάχιστον των 1,8 m από την επιφάνεια τοποθέτησης της συσκευής. Η κεφαλή εκφόρτωσης του αγωγού εκκένωσης των προϊόντων καύσης πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην περίμετρο βάσης του απορροφητήρα.
Κατόπιν αίτησης, οι συσκευές του τύπου "B" μπορούν να παρέχονται χωρίς να γίνει η συναρμολόγηση του εκτροπέα

ρευμάτων αέρα ή του καπέλου καπνοδόχου ή ακόμα αυτά μπορούν να παρέχονται ξεχωριστά (Εικ. 3).

Ηλεκτρική σύνδεση

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο ελέγξτε ότι:

- Η τάση δικτύου αντιστοιχεί στις τιμές που αναφέρονται στην πινακίδα.
- Η γείωση είναι επαρκής.
- Το καλώδιο σύνδεσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που απορροφά η συσκευή.

Επίσης, στην άκρη της εγκατάστασης της συσκευής πρέπει να υπάρχει μια διάταξη με ένα άνοιγμα των επαφών τουλάχιστον των 3 mm που επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής πολυπολικά.

Γι' αυτόν το σκοπό χρειάζονται για παράδειγμα διακόπτες ασφάλειας.

Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή, να είναι εγκεκριμένος και να έχει μία διατομή κατάλληλη για τη συσκευή.

Το καλώδιο πρέπει να είναι τουλάχιστον τύπου H07 RN-F.

Το καλώδιο γείωσης ΚΙΤΡΙΝΟ-ΠΡΑΣΙΝΟ δεν πρέπει να διακόπτεται.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο προβλεπόμενος ακροδέκτης βρίσκεται κοντά στην είσοδο του καλωδίου. Προσδιορίζεται από μία ετικέτα ⏚ .

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προκαταρκτικές ενέργειες

Πριν να εγκαταστήσετε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε την αυτοκόλλητη επικάλυψη προστασίας. Στη συνέχεια καθαρίστε με προσοχή την επιφάνεια εργασίας και τα εξωτερικά μέρη με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί, στη συνέχεια στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Θέση σε λειτουργία

Πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν τα χαρακτηριστικά της (κατηγορία και τύπος αερίου που χρησιμοποιείται) αντιστοιχούν με την οικογένεια και την ομάδα αερίου που είναι διαθέσιμα στον τόπο εγκατάστασης. Σε περίπτωση μη αντιστοιχία, φροντίστε για την μεταβολή στην απαιτούμενη οικογένεια αερίου ή για την προσαρμογή στην απαιτούμενη ομάδα αερίου (βλ. παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου"). Για την έναρξη λειτουργίας τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.

Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που υπάρχουν επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, που αναφέρεται στην πινακίδα.
- μειωμένη.

Σχετικά με τα ακροφύσια αυτά γίνεται αναφορά στον πίνακα καυστήρων".

Η πίεση τροφοδοσίας αερίου πρέπει να είναι εντός των παρακάτω ορίων:

- μεταξύ 18 και 22,5 mbar για υγραέρια που ανήκουν στην δεύτερη οικογένεια (μεθάνιο)
- μεταξύ 27 και 37 mbar για υγραέρια που ανήκουν στην τρίτη οικογένεια (βουτάνιο - προπάνιο).

Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, είναι δυνατόν να τον κάνετε μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη "ογκομετρική μέθοδο".

Κατά κανόνα, πάντως, αρκεί ένας έλεγχος της σωστής λειτουργίας των ακροφυσίων.

Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 4)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ελάχιστη ανάλυση 0,1 mbar). Αφαιρέστε τη βίδα (A) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (A).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και λειτουργούντα.

Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο

Με τη βοήθεια ενός μετρητή αερίου και ενός χρονομέτρου, είναι δυνατόν να μετρήσετε την κατανάλωση αερίου χρονικά. Η τιμή αυτή θα συγκριθεί με την τιμή E υπολογιζόμενη ως εξής

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμιδική Ισχύς του αερίου}}$$

Είναι σημαντικό να γίνει η μέτρηση ισχύος όταν η συσκευή βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση.

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογιζόμενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Η τιμή της θερμιδικής ισχύος του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής του αερίου.

Έλεγχος της λειτουργίας

Ελέγξτε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιούνται, αντιστοιχεί σ' αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα καυστήρων". Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτήρας πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το σύνολο των ικανοτήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών. Ελέγξτε ότι η σωλήνωση προσαγωγής του αερίου είναι κατάλληλη.

Έλεγχος της φλόγας πιλότο

Για μία σωστή ρύθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλει το θερμοστοιχείο και η εμφάνιση να είναι τέλεια. Σε αντίθετη περίπτωση, ελέγξτε εάν ο εγχυτήρας είναι κατάλληλος για τον τύπο αερίου.

Έλεγχος του πρωτεύοντος αέρα (Εικ. 5/6/7)

Η ρύθμιση γίνεται μέσω του σωλήνα venturi ρυθμίζοντας την τιμή "X" που αναφέρεται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" και

βεβαιώνοντας την εμφάνιση της φλόγας, η οποία πρέπει να είναι ομοιόμορφη, καλά αερισμένη και να μην κάνει θόρυβο.

Έλεγχος λειτουργιών

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ελέγξτε τη στεγανότητα των σωλήνων του αερίου;
- Ελέγξτε τη φλόγα του καυστήρα, ακόμη και στο ελάχιστο.

Προειδοποιήσεις για τον τεχνικό εγκατάστασης

- Εξηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε του το βιβλίο οδηγιών.
- Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που μπορεί να βλάψει την τροφοδοσία αέρα για την καύση καθιστά απαραίτητη την εκτέλεση νέου ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου

Για να περάσετε σε έναν άλλον τύπο αερίου, για παράδειγμα από το φυσικό αέριο στο υγραέριο, απαιτείται η χρήση των κατάλληλων ακροφυσίων για τον καυστήρα σύμφωνα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Τα ακροφύσια των καυστήρων για τους διάφορους τύπους αερίου, τα οποία διακρίνονται με τη σχετική διάμετρο σε εκατοστά του mm, βρίσκονται μέσα σε ένα φάκελο που παρέχεται μαζί με τη συσκευή. Στο τέλος της μετατροπής ή προσαρμογής κάντε τον έλεγχο των λειτουργιών της συσκευής όπως περιγράφεται στην παράγραφο "Έλεγχος λειτουργιών".

Αντικατάσταση των ακφοφυσίων των καυστήρων

ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΩΝ 8, 10 0,18 και 30 ΛΙΤΡΑ

Αφαιρέστε το ταμπλό. λασκάροντας τις βίδες που βρίσκονται στο κάτω ή στο μπροστινό άκρο, μετά αφαιρέστε τα ακροφυσία που φαίνονται και αντικαταστήστε τα με άλλα κατάλληλα, ανάλογα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Μην ξεχνάτε να ξανασυναρμολογήσετε το παρέμβυσμα στεγανότητας εκεί όπου προβλέπεται.

ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΩΝ 7 0,15 και 20 ΛΙΤΡΑ

Η πρόσβαση στα ακροφύσια γίνεται ανοίγοντας τα πορτάκια του ντουλαπιού. Ξεβιδώστε τα και αντικαταστήστε τα με άλλα κατάλληλα, ανάλογα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Μην ξεχνάτε να ξανασυναρμολογήσετε το παρέμβυσμα στεγανότητας εκεί όπου προβλέπεται.

Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (Σχ. Η)

Η φλόγα πιλότος είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα. Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται είναι η αντικατάσταση των ακφοφυσίων ανάλογα με τον τύπο του αερίου με τον ακόλουθο τρόπο:

- Αποσυναρμολογήστε το ταμπλό ξεβιδώνοντας τις βίδες στερέωσης (όπου είναι ανάγκη).
- Ξεβιδώνετε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) και πάρτε το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 15) και το ακροφύσιο πιλότο (αρ. 16).
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο πιλότο με το κατάλληλο: συμβουλευτείτε τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ".
- Μετά από την αντικατάσταση του ακροφυσίου πιλότου βιδώστε ξανά το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) με το αντίστοιχο δικωνικό (αρ. 15).

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗ

Βαλβίδα ασφαλείας: μια βαλβίδα με θερμοστοιχείο επιτρέπει την διακοπή της ροής αερίου στον κύριο καυστήρα σε περίπτωση που σβήνει η φλόγα πιλότος. Για την επαναφορά της λειτουργίας πρέπει να επαναλαμβάνετε τις ενέργειες για την ανάφλεξη της διάταξης πιλότου.
Θερμοστάτης ασφαλείας: Επεμβαίνει κλείνοντας την ροή του αερίου σε περίπτωση σοβαρών ανωμαλιών. Η επαναφορά του γίνεται χειροκίνητα και για τον σκοπό αυτό πρέπει να χαλαρώσετε το παξιμάδι (αρ. 7) (Εικ. 10-11). Σε αυτή τη περίπτωση, πρέπει να ειδοποιήσετε την υπηρεσία υποστήριξη.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η κατασκευή των συσκευών γίνεται με τρόπο ούτω σώστε να απαιτεί ελάχιστη συντήρηση. Παρόλο αυτό όμως, σας συμβουλεύουμε να συνάψτε κάποιο συμβόλαιο τεχνικής υποστήριξης με το δικό μας τμήμα τεχνικής υποστήριξης ή με έναν εξειδικευμένο τεχνίτη της επιλογής σας για να γίνει ο έλεγχος των συσκευών τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ. Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!
Για μερικά μοντέλα αρκεί να αφαιρέστε το ταμπλό λασκάροντας τις βίδες που βρίσκονται στο κάτω ή στο μπροστινό άκρο, για να έχετε πρόσβαση στα μέρη προς αντικατάσταση, για άλλα μοντέλα αρκεί να ανοίξετε το κάτω πορτάκι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αδειάστε τον κάδο πριν αφαιρέστε το ταμπλό και πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων.

Βαλβίδα αερίου: Όλες οι συνδέσεις είναι εμφανείς. Με τα κατάλληλα κλειδιά, ξεβιδώστε τις συνδέσεις για την είσοδο και έξοδο αερίου, του πιλότου και του θερμοστοιχείου. Ξεβιδώστε τις πλαϊνές βίδες στερέωσης και μετά προχωρήστε στην αντικατάσταση. Τοποθετήστε καλά στο βάθος το βολβό.

Θερμοστάτης ασφαλείας: Αποσυνδέστε τους ακροδέκτες faston του θερμοστοιχείου. Ξεβιδώστε το παξιμάδι κάλυψης, ξεβιδώστε το παξιμάδι στερέωσης και αντικαταστήστε το. Όταν συνδέστε ξανά τους ακροδέκτες faston βεβαιωθείτε ότι υπάρχει καλή επαφή. Βεβαιωθείτε επίσης ότι ο βολβός του θερμοστάτη είναι καλά τοποθετημένο στην θέση του.

Καυστήρας: Ο καυστήρας στερεώνεται με δυο βίδες σε

εμφανές μέρος και με ένα παξιμάδι στην ράμπα. Ξεβιδώστε τα, προχωρήστε στην αντικατάσταση και ξαναβιδώστε τα σφιχτά.

Θερμοστοιχείο-Μπουζί ανάφλεξης: Για την διευκόλυνση στην αντικατάσταση αυτών των δυο εξαρτημάτων, είναι καλύτερα να ξεβιδώσετε τις δυο βίδες που στερεώνουν το στήριγμα πιλότο. Προχωρήστε στην αντικατάσταση ξεβιδώνοντας τις βίδες σύσφιγξης.

Μετά την αντικατάσταση, ξανασυναρμολογήστε το ταμπλό και όλα τα εξαρτήματα με την σωστή σειρά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Αφού εκτελέσετε την αντικατάσταση εξαρτημάτων τροφοδοσίας του αερίου είναι απαραίτητο να εκτελέσετε έναν έλεγχο της στεγανότητας και των λειτουργιών των διαφόρων στοιχείων.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η συσκευή αυτή προορίζεται για επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό.
Σας συμβουλεύουμε να βεβαιώστε ότι η συσκευή έχει σωστά και κατάλληλα εγκατασταθεί. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από λανθασμένη εγκατάσταση, κακή συντήρηση ή αδεξιότητα στην χρήση.

Πριν την θέση σε λειτουργία, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς περί διατάξεων ασφαλείας. Κλείστε πάντα τις βάνες τροφοδοσίας αερίου στο τέλος της χρήσης και κυρίως κατά την συντήρηση και την επισκευή. Ακολουθείστε προσεχτικά τις διαδικασίες ψησίματος, ειδικά στην πρώτη περίοδο της χρήσης και μέχρι που η πρακτική και η εμπειρία σας επιτρέπουν να επιλέξετε αυτόνομα χρόνους και θερμοκρασίες ψησίματος Πριν την ανάφλεξη του καυστήρα, χρειάζεται επιμελές πλύσιμο των μερών που είναι σε επαφή με το λάδι ψησίματος, ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο "καθαρισμό". Μετά γεμίστε με λάδι μέχρι την χαραγή αναφοράς του κάδους (στάθμη) αφού βεβαιωθείτε το κλείσιμο της βάνας εκκένωσης.

ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Οι καυστήρες τροφοδοτούνται από μια θερμοστατική βαλβίδα ασφαλείας.

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (σειρά 600) (Εικ. 10)
Πατήστε το κουμπί (✷)(3), περιμένετε για τον απαραίτητο χρονικό διάστημα μέχρι να φύγει ενδεχόμενο αέρα από τις σωληνώσεις και μετά πατήστε επαναλλαλημένα το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη (2). Από την ειδική οπή που βρίσκεται στο ταμπλό, βεβαιωθείτε ότι είναι αναμμένη η φλόγα πιλότος. Κρατήστε πατημένο το κουμπί (3) για μερικά δευτερόλεπτα, και μετά απελευθερώστε το. Εάν σβήσει η φλόγα πιλότος, επαναλαμβάνετε τη διαδικασία.

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (σειρά 700/900) (Εικ. 11)
Πατήστε και περιστρέψετε αριστερόστροφα την λαβή (1) μέχρι την θέση (✷). . Από αυτή τη θέση και κρατώντας πατημένη τη λαβή, πατήστε επαναλλαλημένα το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη (2) μέχρι που ανάβει η φλόγα πιλότος. Αφήστε την λαβή μετά από 5 δευτερόλεπτα και μετά περιστρέψετε την μέχρι την επιθυμητή θέση. Επαναλαμβάνετε την διαδικασία εάν η φλόγα πιλότος σβήσει.

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου (σειρά MEL και GL18MI) (Εικ. 11)
Περιστρέψετε δεξιόστροφα την λαβή (1) μέχρι την θέση (✷). . Από αυτή τη θέση πατήστε την ίδια λαβή μέχρι την ανάφλεξη της φλόγας πιλότου. Αφήστε την λαβή μετά από 60 δευτερόλεπτα και μετά περιστρέψετε την μέχρι την θέση 🔥. Επαναλαμβάνετε την διαδικασία εάν η φλόγα πιλότος σβήσει.

Ανάφλεξη των κύριων καυστήρων και ρύθμιση της θερμοκρασίας
Για την ανάφλεξη του κυρίου καυστήρα πρέπει να περιστρέψετε ακόμα την λαβή αριστερόστροφα μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία. Η θερμοστατική βαλβίδα προσδιορίζεται από τις θέσεις από 1 έως και 8 για την σειρά 600 και από 1 έως και 7 για την σειρά 700/900.

Βαλβίδα 8 θέσεων

Θέση	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Θερμοκρασία °C	Κλειστός	110	121	133	145	156	168	179	190

Βαλβίδα 7 θέσεων

Θέση	0	1	2	3	4	5	6	7
Θερμοκρασία °C	Κλειστός	115	130	143	157	171	180	190

Ανάφλεξη των κύριων καυστήρων και ρύθμιση της θερμοκρασίας (σειρά MEL)
Πατήστε το κουμπί START/STOP για την ανάφλεξη.
Η ρύθμιση της μέσης θερμοκρασίας του λαδιού μπορεί να γίνει με τρεις μεθόδους:
"Προθέρμανση" (melting): σε αυτή τη φάση οι καυστήρες ενεργοποιούνται κυκλικά μέχρι να φτάσουν στην προκαθορισμένη θερμοκρασία. Αυτή η επιλογή χωρίς απότομη αύξηση της θερμοκρασίας διευκολύνει την τήξη του ειδικού λίπους για τηγάνισμα.
"ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ" (κράτηση της μειωμένης θερμοκρασίας): Επιτρέπει την διατήρηση της θερμοκρασίας του λαδιού σε μια σταθερή τιμή, και έτσι, πριν το τηγάνισμα, μπορείτε να διατηρήσετε λειωμένο το λίπος χωρίς να στερεοποιηθεί και πάλι.
"Κύρια ρύθμιση": ρύθμιση της επιθυμητής θερμοκρασίας με τα δυο κουμπιά UP/DOWN: η θερμοκρασία φτάνει αναλογικά στην προκαθορισμένη τιμή.

Ανάφλεξη των κύριων καυστήρων και ρύθμιση της θερμοκρασίας (GL 18MI)

Για την ανάφλεξη των κύριων καυστήρων, περιστρέψετε την λαβή του θερμοστάτη που βρίσκεται στο ταμπλό μέχρι την επιθυμητή στάθμη της θερμοκρασίας.

ΣΒΗΣΙΜΟ

Σβήσιμο κατά την κανονική λειτουργία (εικ. 9-10)

ΣΒΗΣΙΜΟ (ΣΕΙΡΑ 600) Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες αρκεί να περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (✷) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή αρκεί να πατήσετε το κουμπί σβησίματος (●) (4).

Πριν να επαναενεργοποιήσετε την συσκευή, πρέπει να περιμένετε 1 λεπτό περίπου για να ξεμπλοκάρει η βαλβίδα.

ΣΒΗΣΙΜΟ (ΣΕΙΡΑ 700/900) Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες αρκεί να περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (✷) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή περιστρέψετε την λαβή μέχρι την θέση (●).

ΣΒΗΣΙΜΟ (ΣΕΙΡΑ MEL) Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες αρκεί να περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (✷) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή περιστρέψετε την λαβή μέχρι την θέση (●), και μετά πατήστε το κουμπί START/STOP πάνω στον ηλεκτρονικό πίνακα εντολών.

ΣΒΗΣΙΜΟ (GL 18MI)

Για να σβήσετε τους κύριους καυστήρες, περιστρέψετε την λαβή του θερμοστάτη που βρίσκεται στο ταμπλό μέχρι την θέση μηδέν, μετά περιστρέψετε την λαβή (1) στην θέση (✷) σε αυτή τη θέση, παραμένει αναμμένη μόνο η φλόγα πιλότος. Για να σβήσετε εντελώς την συσκευή περιστρέψετε την λαβή (1) μέχρι την θέση (●).

Σβήσιμο σε περίπτωση βλάβης

Σε περίπτωση βλάβης κλείστε την τροφοδοσία του αερίου στην συσκευή.

Συμπεριφορά σε περίπτωση βλάβης και παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας

Σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής της λειτουργίας της συσκευής ή σε περίπτωση βλάβης ή ανώμαλης λειτουργίας, κλείστε την βάνα σύνδεσης με το δίκτυο αερίου που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Μετά από τον πλήρη καθαρισμό, στεγνώστε καλά και προστατέψτε τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, χρησιμοποιώντας και κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ και ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Η στάθμη του λαδιού πρέπει να μείνει πάντα μεταξύ ελάχιστου και μέγιστου.

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία την φριτέζα εάν η στάθμη του λαδιού δεν είναι η σωστή.

Αλλάξτε συχνά το λάδι: μην ξαναχρησιμοποιήστε το λάδι όταν αυτό έχει αποκτήσει σκούρο χρώμα και έχει αλωθεί η ρευστότητα του.

Μην φορτώσετε ποτέ το καλάθι πάνω από το 50% της περιεκτικότητα του: αυτό εγγυάται για γρήγορο τηγάνισμα και ασφάλεια στην χρήση.

Τη στιγμή που εισάγετε το καλάθι μέσα στον κάδο παρατηρείται ο σχηματισμός αφρού: αυτό εξαρτάται από το γαλάκτωμα μεταξύ του ζεστού λαδιού και του νερού που περιέχονται τα τρόφιμα. Εάν ο αφρός είναι υπερβολικός, σηκώστε το καλάθι και ξανακατεβάστε το, έτσι ο αφρός θα εξατμιστεί.

Κατά το τηγάνισμα των τροφών, ελευθερώνονται μόρια: τα μεγαλύτερα κατακάθονται στην σχάρα και τα μικρότερα στο πάτο, στο κρύο μέρος. Για να μην μείνουν στην κυκλοφορία και να μην καούν, πρέπει να προχωρήσετε στο καθάρισμά τους σε τακτά χρονικά διαστήματα. Το καθάρισμα πρέπει να γίνει με κρύο λάδι και μετά από την αποστάλαξη των κατάλοιπων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΣΤΕΡΕΩΝ ΛΙΠΩΝ (ΛΑΡΔΙ)

Εάν για το τηγάνισμα χρησιμοποιήστε το λαρδί, ενδέχεται να παρουσιαστούν καταστάσεις κίνδυνου από την υπερθέρμανση του λαρδιού και του κάδους της φριτέζας. Πρέπει επομένως να φροντίσετε στην σταδιακή τήξη του λαρδιού με το εξής τρόπο:

Αφαιρέστε το καλάθι, το πλέγμα του κάδους και εισάγετε το στερεό λίπος.

Βάλτε σε λειτουργία την συσκευή στην μέγιστη θερμοκρασία για ένα λεπτό περίπου, μετά κατεβάστε πάλι την θερμοκρασία στην θέση πιλότου.

Το λαρδί, από την επαφή με τους ζεστούς σωλήνες της φλόγας θα ξεκινήσει να λιώνει.

Περιμένετε κάποια λεπτά για να είσαστε σίγουροι για την σταδιακή τήξη χωρίς υπερθέρμανση. Ξαναφέρετε την συσκευή στην μέγιστη θερμοκρασία για ακόμα ένα λεπτό και μετά επιστρέψτε στην θέση του πιλότου.

Τώρα οι σωλήνες θα είναι αρκετά ζεστοί, περιμένετε να λειώσει εντελώς το λαρδί και επανατοποθετήστε το πλέγμα του κάδου και το καλάθι. Μόνο όταν το λαρδί θα έχει ρευστοποιηθεί εντελώς και θα είναι της σωστής ποσότητας θα μπορέσετε να προχωρήσετε στην ορθή χρήση της φριτέζας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΛΟΙΠΩΝ

Μετά από την αποστάλαξη και με κρύο λάδι, βγάλτε το πλέγμα με χερούλια και προσέχοντας να το κρατήσετε καλά σε οριζόντια θέση και με απαλές κινήσεις ούτω σώστε να συγκρατήσετε τα πιο χοντρά κατάλοιπα που έχουν κατακαθίσει.

α) Για μοντέλα επιτραπέζια (εικ.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Πριν να ανοίξετε την βάνα εκκένωσης (6), εισάγετε τον σωλήνα (15) στην οπή (5) όπως

στην εικόνα. Στην συνέχεια, και αφού έχετε τοποθετήσει κάτω από την βάνα εκκένωσης μια λεκάνη ή ένα μεταλλικό κουβά με ελάχιστη χωρητικότητα 12 λίτρων, σηκώστε τον πείρο (14) και ανοίξτε την λαβή (6).

Όταν τελειώσει η εκκένωση, κλείστε την βάνα με μια περιστροφή της λαβής (6) και βγάλτε τον σωλήνα (15), με αντίστροφες κινήσεις.

β) Για μοντέλα με έπιπλο (εικ. 9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Βεβαιωθείτε ότι η λεκάνη (9) που παρέχεται μαζί με τον εξοπλισμό είναι καλά τοποθετημένη κάτω από την βάνα εκκένωσης (8) και μετά περιστρέψετε την βαλβίδα πεταλούδα εκκένωσης η οποία θα ανοίξει την βάνα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. **Μην χρησιμοποιήστε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**

Μην χρησιμοποιήστε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδερο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές.

Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήστε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων. Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή για να μη προκαλέσετε ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε

επιμελώς με καθαρό νερό και στεγνώστε προσεχτικά με ένα πανί.

Μετά από τον πλήρη καθαρισμό, στεγνώστε καλά και προστατέψτε τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, χρησιμοποιώντας και κοινά προϊόντα του εμπορίου που προστατεύουν από φαινόμενα διάβρωσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ

ΘΕΡΜΟΣΤΟΙΧΕΙΟ

Η φλόγα πιλότος δεν παραμένει αναμμένη:

Αντικαταστήστε το θερμοστοιχείο

ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η φλόγα πιλότος δεν παραμένει αναμμένη:

Εάν παρά την αντικατάσταση του θερμοστοιχείου η φλόγα πιλότος δεν παραμένει αναμμένη, γεφυρώστε τα καλώδια στο ύψος του θερμοστάτη ασφαλείας. Εάν έτσι το πρόβλημα λύνεται, αντικαταστήστε το θερμοστάτη ασφαλείας.

Ενεργοποιείται ο θερμοστάτης ασφαλείας:

Επανοπλίσετε τον θερμοστάτη. Ξαναβάλτε σε λειτουργία την συσκευή και ελέγξτε την θερμοκρασία του λαδιού με την συσκευή σε φάση κανονικής λειτουργίας. Ο θερμοστάτης είναι ρυθμισμένος ώστε να επεμβαίνει σε τιμές μεταξύ των 211 °C και 230 °C.

Με ένα θερμόμετρο βύθισης βεβαιώστε την θερμοκρασία επέμβασης του θερμοστάτη. Εάν ο θερμοστάτης επεμβαίνει σε χαμηλότερες θερμοκρασίες πρέπει να αντικατασταθεί. Εάν επεμβαίνει στην προβλεπόμενη θερμοκρασία, σημαίνει ότι το πρόβλημα υπάρχει στην βαλβίδα (βολβό ή τριχοειδή).

ΒΑΛΒΙΔΑ

Για κανένα απολύτως λόγο πρέπει να πειραχτεί η βαλβίδα.

Μην αντικαταστήσετε και μην επεμβαίνετε στο τριχοειδή ή στον βολβό.

Η βαλβίδες που έχουν πειραχθεί δεν αντικαθιστώνται με την εγγύηση.

Ενεργοποιείται ο θερμοστάτης ασφαλείας:

Αφού διαπιστώσετε την θερμοκρασία του λαδιού, αντικαταστήστε την βαλβίδα.

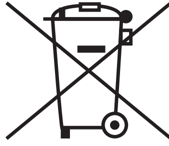
Η φλόγα πιλότος δεν παραμένει αναμμένη:

Εάν παρά την αντικατάσταση του θερμοστοιχείου και την γεφύρωση στο ύψος του θερμοστάτη ασφαλείας, το πρόβλημα συνεχίζει να υπάρχει, σημαίνει ότι εξαρτάται από τον ηλεκτρομαγνήτη της βαλβίδας. Εάν η βαλβίδα έχει ακόμα εγγύηση σε ισχύ, προχωρήστε στην αντικατάσταση. Μετά την λήξη της εγγύησης (24 μήνες από την ημερομηνία κατασκευής της βαλβίδας): αντικαταστήστε μόνο το ηλεκτρομαγνήτη.

ΠΙΕΖΟΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Η σπίθα δεν είναι ορατή:

Βεβαιώστε οπτικά την καλή κατάσταση του πιέζου (να μην υπάρχουν κατάλοιπα λαδιού και το καλώδιο δεν πρέπει να παρουσιάζει φθορές ή κοπές). Βεβαιώστε επίσης ότι είναι συνδεδεμένο με το εξωτερικό περίβλημα μέσω του καλωδίου και/ή με επαφή στο ταμπλό. Αφού έχετε βεβαιωθεί για την καλή κατάσταση του πιέζου και του καλωδίου, αντικαταστήστε το μπουζί.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, καθώς και στην διάθεση καταλοίπων.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που απεικονίζεται επάνω στη συσκευή ή στην συσκευασία αυτής δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της ζωής λειτουργίας του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απόβλητα.

Η διαφοροποιημένη συλλογή της παρούσας συσκευής στο τέλος της ζωής λειτουργίας της οργανώνεται και διαχειρίζεται από τον κατασκευαστή. Ο χρήστης που θα θελήσει να πετάξει την παρούσα συσκευή θα πρέπει κατά συνέπια να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή και να ακολουθήσει το σύστημα που έχει υιοθετηθεί από αυτόν για να είναι δυνατή η χωριστή συλλογή της συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη διαδικασία της απορριφθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση συμβατή με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και βοηθά την επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος από την πλευρά του κατόχου επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
GL8B	Plynová fritéza, stolní provedení, 8 l	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Plynová fritéza, s podestavbou, 8 l	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Plynová fritéza, stolní provedení, 8+8 l	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Plynová fritéza, s podestavbou, 8+8 l	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Plynová fritéza, stolní provedení, 18 l	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Plynová fritéza, s podestavbou, 18 l	mm 600x600x900 (1020)	A1

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
GL10B	Plynová fritéza, stolní provedení, 10 l	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Plynová fritéza, s podestavbou, 10 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Plynová fritéza, s podestavbou, 7+7 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Plynová fritéza, stolní provedení, 10+10 l	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Plynová fritéza, s podestavbou, 10+10 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Plynová fritéza, s podestavbou, 15 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Plynová fritéza, s podestavbou, 15+15 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Plynová fritéza, s podestavbou, 18 l	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Plynová fritéza, s podestavbou, 20 l	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Plynová fritéza, s podestavbou, 20+20 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Plynová fritéza, stolní provedení, 25 l	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Plynová fritéza, s podestavbou, 25 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
9GL15M	Plynová fritéza, s podestavbou, 15 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Plynová fritéza, s podestavbou, 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Plynová fritéza, s podestavbou, 15+15 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Plynová fritéza, s podestavbou, 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (LxPxH) Pracovní plocha (h celkem)	Typ
S9GL20M	Plynová fritéza, s podestavbou, 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Plynová fritéza s podestavbou – elektronické ovládání, 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Plynová fritéza, s podestavbou, 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Plynová fritéza s podestavbou – elektronické ovládání, 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 600 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Elektrický jmenovitý výkon	Stanovené napětí	Typ kabelu H07RNF průřez	Cylindrický hořák		Hořák s kulatou hlavou pravý		Hořák s kulatou hlavou levý		Hořák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 700 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Elektrický jmenovitý výkon	Stanovené napětí	Typ kabelu H07RNF průřez	Cylindrický hořák		Hořák s kulatou hlavou pravý		Hořák s kulatou hlavou levý		Hořák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 900 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Elektrický jmenovitý výkon	Stanovené napětí	Typ kabelu H07RNF průřez	Cylindrický hořák		Hořák s kulatou hlavou pravý		Hořák s kulatou hlavou levý		Hořák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIE 900 "S" — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Spotřeba LPG G30/31	Spotřeba metanu G20	Spotřeba metanu G25	Primární vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Elektrický jmenovitý výkon	Stanovené napětí	Typ kabelu H07RNF průřez	Cylindrický hořák		Hořák s kulatou hlavou pravý		Hořák s kulatou hlavou levý		Hořák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

NÁVOD K INSTALACI

POPIS SPOTŘEBIČE

Pevná ocelová struktura se 4 výškově stavitelnými nožičkami. Vnější kryt z chromniklové oceli 18/10. K zahřívání dochází pomocí hořáků z chromované oceli trubkového tvaru, které jsou odolné vůči tepelné a mechanické námaze. Teplota je nastavitelná pomocí ventilu a bezpečnostních zařízení.

PŘÍPRAVA NA INSTALACI

Instalační místo

Doporučujeme umístit zařízení do dobře větrané místnosti, nejlépe pod odsavač par. Zařízení je možné nainstalovat jako samostatně stojící spotřebič anebo ho můžete umístit vedle dalších spotřebičů. V každém případě je nutné zachovat minimální vzdálenost 150 mm od dalších zařízení či prvků pro montáž bočních krytů a 150 mm pro montáž zadního krytu v případě, že bude zařízení umístěné v blízkosti hořlavých materiálů. Jestliže není možné zajistit tyto vzdálenosti, přijměte vhodná bezpečnostní opatření proti působení příliš vysokých teplot, např. obložte instalační povrchy dlaždicemi, nainstalujte antiradiační kryty atd. Umístěte spotřebiče na stůl nebo na jiný povrch z nehořlavého materiálu. Před připojením zařízení zkontrolujte, jestli údaje na technickém štítku odpovídají typu plynu, který máte k dispozici. Jestliže je zařízení určené pro jiný typ plynu, odkazujeme na odstavec „Použití s jinými typy plynu“.

Zákonná nařízení, technické předpisy a směrnice

V souvislosti s montáží je nutné dodržovat následující předpisy:

- normy UNI CIG 8723;
- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení;
- platné bezpečnostní předpisy;
- nařízení dodavatele plynu;
- platné normy a předpisy Italské elektrotechnické komise (CEI);
- pokyny požárníků.

INSTALACE

Montáž, instalace a údržba zařízení musí být provedené firmami, které jsou autorizované místním dodavatelem plynu v souladu s platnými právními předpisy.

Instalační postup

Pro správné vyrovnání zařízení použijte výškově stavitelné nožičky.

Připojení plynu

Přívodní hadice plynu může být připojená k vývodu 1/2" G na spotřebiči buď stabilně nebo s možností odpojení (v tomto případě musíte použít konektor odpovídající platným předpisům). Jestliže pro připojení použijete flexibilní hadici z nerezové oceli, musí odpovídat platným právním předpisům. Po dokončení připojení zkontrolujte nepropustnost systému a použijte přitom příslušný spray určený pro zjišťování úniku plynu.

Odvod kouřových plynů

Spotřebiče musí být umístěné v prostorech upravených pro odvod kouřových plynů v souladu s instalačními předpisy a nařízeními. Zařízení jsou považovaná (viz tabulka„TECHNICKÉ ÚDAJE“) za:

Plynové spotřebiče typu „A1“

Tato zařízení nejsou neurčená pro připojení k potrubí pro odvod kouřových plynů.
Tato zařízení musí odvádět kouřové plyny do příslušných odsavačů nebo podobných zařízení, které jsou propojené s funkčním komínem, anebo vypouští kouřové plyny přímo do ovzduší.
V případě nepřítomnosti těchto systémů je možné použít odsavač vzduchu, který vypouští spaliny přímo do ovzduší, jestliže jeho kapacita odpovídá stanoveným požadavkům (viz tabulka„TECHNICKÉ ÚDAJE“); toto zařízení musí zajišťovat výměnu vzduchu pro ochranu zdraví obsluhy zařízení.

Plynové spotřebiče typu „B11“

Tato zařízení jsou určená pro připojení k potrubí pro přirozený odvod kouřových plynů, např. na funkční komín s přirozeným tahem, anebo vypouští kouřové plyny přímo do ovzduší (obr.1); tato zařízení mohou být také připojená na systém s nuceným odvodem spalin, např. na digestoř s mechanickým odsáváním (obr. 2).
V případě, že jsou kouřové plyny odváděné pomocí systému s nuceným odvodem spalin (obr.2):
je nutné přerušit přívod plynu do spotřebičů, jestliže výkon odsavače klesne pod stanovené hodnoty. Přívod plynu je nutné obnovit manuálním způsobem.
V případě instalace pod odsavač se musí koncová část hadice pro odvod kouřových plynů spotřebiče nacházet alespoň 1,8 m od opěrné plochy spotřebiče a část pro odblokování této hadice musí být umístěná uvnitř základního obvodu samotného odsavače.
Spotřebiče typu„B“ jsou na objednávku dodávané s komínem chráněným proti větru nebo s komínovým nástavcem, které jsou smontované a dodávané zvlášť (obr.3).

Elektrické připojení

Před zapojením spotřebiče do sítě zkontrolujte, jestli:
- síťové napětí odpovídá údajům uvedeným na štítku.
- je uzemnění funkční.
- připojovací kabel odpovídá příkonu spotřebiče.

Dále je nutné před spotřebič nainstalovat
zařízení s alespoň 3 mm otevřením kontaktů, které umožňuje vícepólové odpojení spotřebiče.
Pro tento účel je možné použít například ochranné

vypínače.
Vícepólový vypínač musí být umístěný v blízkosti spotřebiče, musí být homologovaný a mít průřez odpovídající spotřebiči.
Kabel musí být alespoň typu H07 RN-F.
Uzemňovací ZELENOŽLUTÝ kabel nesmí být přerušený.

Ekvipotenciální systém
Spotřebič je nutné zapojit do ekvipotenciálního systému. Příslušná svorka musí být umístěná blízko vstupu kabelu. Je označená následujícím štítkem ⏚.

PŘÍPRAVA NA INSTALACI

Přípravné práce
Před instalací zařízení odstraňte ochranný obal. Poté pečlivě vyčistěte pracovní plochu a vnější části zařízení pomocí vlažné vody, čisticího prostředku a vlhké hadry. Poté vše vysušte čistým hadrem.

Uvedení do provozu
Před uvedením zařízení do provozu je nutné zkontrolovat, jestli parametry výrobku (kategorie, typ použitého plynu atd.) odpovídají typu plynu, který máte k dispozici. V opačném případě je nutné použít jiný typ plynu (viz odstavec „Použití s jinými typy plynu"). Při uvádění do provozu se držte pokynů uvedených v návodu k obsluze.

Kontrola výkonu
Pro jmenovitý výkon použijte trysky nainstalované na zařízení.
Výkon může být dvojího typu:
- jmenovitý - uvedený na štítku zařízení;
- snížený.

Referenční údaje trysek jsou uvedené v tabulce „HOŘÁKY""
Tlak přívodního plynu musí odpovídat těmto hodnotám:
- od 18 do 22,5 mbar pro plyn druhé třídy (metan),
- od 27 do 37 mbar pro tlak třetí třídy (propan-butan).

Pro provoz zařízení není možné použít plyny jiných hodnot.
Jestliže chcete provést další kontrolu výkonu, můžete ji provést pomocí plynoměru podle tzv. „volumetrické metody".
Běžně je však dostačující kontrola správné funkce trysek.

Kontrola přívodního tlaku (obr.4)
Přívodní tlak musí být měřený pomocí tlakoměru (min. rozlišení 0,1 mbar). Vytáhněte šroub (A) ze zásuvky pro regulaci tlaku a zapojte tlakoměr: po dokončení měření šroub znovu hermeticky zašroubujte (A).
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Při kontrole tlaku musí být veškerá plynová zařízení připojená a funkční.

Kontrola výkonu podle volumetrické metody
Pomocí plynoměru a chronometru můžete změřit spotřebu plynu za určitou časovou jednotku. Tuto hodnotu musíte srovnat s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Výhřevnost plynu}}$$

Je důležité, aby bylo měření výkonu provedeno ve chvíli, kdy je zařízení ve stavu inertnosti (ustálený stav).
Výkon hořáku, jmenovitý a snížený, vypočítaný podle jmenovité hodnoty tlaku, získáte pomocí údajů v tabulce „HOŘÁKY". Hodnotu výhřevnosti plynu si můžete vyžádat od místního dodavatele plynu.

Provozní kontrola
Zkontrolujte, jestli použité trysky odpovídají typu uvedenému v tabulce „HOŘÁKY". Zkontrolujte, jestli je kapacita použitého redukčního ventilu tlaku větší než spotřeba všech zapojených zařízení. Zkontrolujte, jestli bylo použito vhodné potrubí pro přívod plynu.

Kontrola zapalovacího hořáku
Pro správnou regulaci plamene je nutné, aby byl plamen rozložený kolem celého termočlánku; v opačném případě zkontrolujte, jestli jste použili správný vstřikovač pro daný typu plynu.

Kontrola primárního vzduchu (obr. 5/6/7)
Regulaci proveďte pomocí Venturiho trubice tak, že nastavíte hodnotu „X" uvedenou v tabulce „HOŘÁKY" a zkontrolujete vzhled plamene, který musí být homogenní a tichý a musí obsahovat dostatečné množství vzduchu.

Kontrola funkcí
- Zapněte zařízení.
- Zkontrolujte těsnost plynového potrubí.
- Zkontrolujte plamen hořáku, i v případě minima.

Upozornění pro instalačního pracovníka
- Vysvětlete a předveďte uživateli funkci a obsluhu zařízení podle uvedených instrukcí a předejte mu návod k použití.
- Sdělte uživateli, že jakékoliv práce spojené s rekonstrukcí nebo stavebními úpravami mohou poškodit přívodní systém vzduchu pro spalování a proto je nutné po těchto zásazích opětovně zkontrolovat jednotlivé funkce zařízení.

Použití s jinými typy plynů
Jestliže chcete přejít na jiný typ plynu, např. na metan nebo kapalný plyn, použijte trysky vhodné pro příslušný hořák, jak je to uvedené v tabulce „HOŘÁKY". Trysky hořáků pro jiné typy plynu, na nichž je uvedený příslušný průměr v setinách milimetrů, naleznete v sáčku, který je součástí dodávky. Jakmile provedete příslušné změny, zkontrolujte správnou funkci zařízení podle instrukcí uvedených v odstavci „Kontrola funkcí".

Výměna trysek hořáků
PRO MODELY S KAPACITOU 8, 10 ,18 a 30 LITRŮ
Odšroubujte viditelné šrouby umístěné ve spodní a přední

části ovládacího panelu a sejměte ho. Poté sejměte trysky a vyměňte je za nové podle údajů uvedených v tabulce „HOŘÁKY“. Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

PRO MODELY S KAPACITOU 7 ,15 a 20 LITRŮ

K tryskám se dostanete po otevření dvířek skříňky. Odšroubujte je a vyměňte za nové trysky podle údajů uvedených v tabulce „HOŘÁKY“. Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

Seřízení zapalovacího hořáku (obr.H)

Zapalovací hořák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operace je výměna trysek podle typu plynu, který máte k dispozici:

- Odšroubujte upevňovací šrouby a sejměte ovládací panel (kde je to potřebné).
- Odšroubujte přítlačnou matici (č. 14) a sejměte dvoukužel (č. 15) a zapalovací trysku (č. 16).
- Vyměňte trysku za použití vhodné trysky podle tabulky „HOŘÁKY“.
- Po výměně zapalovací trysky našroubujte přítlačnou matici (č. 14) s příslušným dvoukuželem (č. 15).

BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉMY ZAŘÍZENÍ

Bezpečnostní ventil: ventil s termočlánkem, který umožňuje přerušit tok plynu k hlavnímu hořáku v případě, že dojde k vypnutí zapalovacího hořáku. Pro obnovení provozu je nutné zopakovat operace pro zapnutí zapalovacího zařízení.
Bezpečnostní termostat: jeho úkolem je zavřít přívod plynu v případě vážných anomálií. Jeho aktivace je manuální a pro jeho opětovné zprovoznění je nutné odšroubovat matici (č. 7) (obr. 10-11). Jestliže dojde k jeho zásahu, obraťte se na servisní středisko.

ÚDRŽBA

Zařízení je vyrobené tak, aby bylo nezbytné provádět pouze několik málo zásahů spojených s údržbou. Přesto však uživateli doporučujeme, aby podepsal servisní smlouvu, na základě které specializovaní pracovníci našeho servisního střediska anebo jiní specializovaní technici provedou alespoň jednou za rok kontrolu spotřebiče.

VÝMĚNA KOMPONENTŮ (NÁHRADNÍ DÍLY)

POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ NÁHRADNÍ DÍLY DODANÉ VÝROBCEM. Výměnu náhradních dílů mohou provádět pouze autorizovaní pracovníci!
U některých modelů stačí pro přístup k dílům, které je nutné vyměnit, odšroubovat šrouby umístěné ve spodní a přední části ovládacího panelu a sejmout ho. U jiných stačí otevřít spodní dvířka.

POZOR: před sejmutím ovládacího panelu a výměnou dílů nejdříve vyprázdněte nádobu.

Plynový ventil: veškeré spoje jsou viditelné. Pomocí příslušných klíčů odšroubujte spoje pro přívod a odvod plynu, zapalovací hořák a termočlánek. Odšroubujte dva boční upevňovací šrouby a poté je vyměňte. Vsuňte baňku a dobře ji usaďte.

Bezpečnostní termostat: uvolněte konektory faston termočlánku. Odšroubujte krycí matici, odšroubujte upevňovací matici a vyměňte termočlánek. Při zapojování konektorů faston zkontrolujte, jestli dochází k dobrému kontaktu. Ujistěte se, jestli je baňka termostatu dobře zasunutá.

Hořák: hořák je upevněný pomocí dvou viditelných šroubů a jedné matice. Odšroubujte je, vyměňte hořák a poté je zase řádně zašroubujte.

Termočlánek-Zapalovací svíčka: pro snadnější výměnu těchto dvou komponentů doporučujeme odšroubovat dva šrouby, které upevňují ložisko zapalovacího hořáku. Uvolněte upevňovací šrouby a přistupte k výměně.

Po výměně příslušných dílů namontujte ve správném pořadí ovládací panel a příslušné díly.

UPOZORNĚNÍ
Po výměně dílů pro přívod plynu je nutné provést kontrolu těsnosti a funkce různých prvků.

NÁVOD K OBSLUZE

UVEDENÍ DO PROVOZU

Spotřebič je určený pro profesionální používání a mohou ho obsluhovat pouze kvalifikovaní pracovníci.
Doporučujeme zkontrolovat, jestli byla instalace provedená vhodným způsobem. Výrobce není odpovědný za škody způsobené nesprávnou instalací, nedokonalou údržbou a nevhodným používáním zařízení.

Před uvedením zařízení do provozu SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ OBSAŽENÝ V TÉTO PUBLIKACI a věnujte zvláštní pozornost především předpisům týkajícím se bezpečnostních zařízení. Po použití zařízení vždy zavřete přívodní kohoutky plynu, především během údržbářských zásahů a oprav. Pečlivě se řiďte pokyny pro fritování, především v počátečním období, dokud vám praxe a nabyté zkušenosti neumožní si individuálně zvolit čas a teplotu fritování. Před zapnutím hořáku je nutné řádně umýt veškeré části, které byly v kontaktu s kuchyňským olejem tak, jak je to uvedené v odstavci Čištění. Poté zkontrolujte, je-li zavřený vypouštěcí kohoutek a doplňte olej až po značku vyznačenou na nádobě (úroveň).

ZAPÁLENÍ

Hořáky jsou napájené pomocí termostatického

bezpečnostního ventilu.

Zapálení termostatického hořáku (série 600) (obr. 10)
Stiskněte tlačítko (✷) (3), počkejte, dokud nedojde k vypuštění vzduchu z potrubí, a poté několikrát stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalovače (2). Pomocí příslušného otvoru na ovládacím panelu zkontrolujte, jestli došlo k zapálení zapalovacího hořáku. Držte stisknuté tlačítko (3) několik sekund a poté ho uvolněte. Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

Zapálení zapalovacího hořáku (série 700/900) (obr. 11)
Stiskněte a otočte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček (1) do polohy (✷). V této poloze stiskněte a držte stisknutý ovládací knoflík a několikrát stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalovače (2), dokud se nezapálí zapalovací hořák. Po 5 sekundách knoflík uvolněte a otočte ho do zvolené polohy. Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

Zapálení zapalovacího hořáku (série MEL a GL18MI) (obr. 11)
Otočte ovládací knoflík (1) ve směru hodinových ručiček do polohy (✷). V této poloze stiskněte a držte ovládací knoflík, dokud se nezapálí zapalovací hořák. Po 60 sekundách knoflík uvolněte a otočte ho do zvolené polohy 🔥. Jestliže se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.

Zapálení hlavních hořáků a nastavení teploty
Pro zapnutí hlavního hořáku otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, dokud nenastavíte zvolenou teplotu. Termostatický ventil má polohy označené 1 až 8 u série 600 a 1 až 7 u série 700/900.
Orientační teploty pro každou polohu jsou následující:

Ventil 8 poloh

Poloha	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Teplota °C	Vypnuto	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil 7 poloh

Poloha	0	1	2	3	4	5	6	7
Teplota °C	Vypnuto	115	130	143	157	171	180	190

Zapálení hlavních hořáků a nastavení teploty (série MEL)
Pro zapnutí stiskněte tlačítko START/STOP.
Průměrnou teplotu oleje je možné nastavit ve třech fázích:
„Předehřev" (melting): během této fáze hořáky pracují v cyklickém režimu až do dosažení nastavené teploty. Toto zapnutí bez náhlých zvýšení teploty usnadňuje rozpuštění tuku použitého pro fritování.
„Uchování" (nebo udržení při snížené teplotě): umožňuje udržet stálou teplotu oleje; díky tomuto režimu je možné uchovat rozpuštěný olej před fritováním a zabránit tomu, aby přešel do pevného stavu (tuk).
„Hlavní nastavení": nastavení zvolené teploty pomocí dvou tlačítek UP/DOW; tento režim umožňuje dosáhnout nastavené teploty úměrným způsobem.

Zapálení hlavních hořáků a nastavení teploty (série GL 18MI)
Pro zapálení hlavních hořáků otáčejte ovládacím knoflíkem termostatu na ovládacím panelu až do dosažení zvolené hodnoty.

VYPNUTÍ

Vypnutí během normálního provozu (obr. 9-10)
VYPNUTÍ (SÉRIE 600) Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (✷) V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí stisknout vypínací tlačítko (●) (4).
Před opětovným zapnutím zařízení počkejte přibližně 1 minutu, aby mohlo dojít k odblokování ventilu.
VYPNUTÍ (SÉRIE 700/900) Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (✷) V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí otočit ovládací knoflík do polohy (●).
VYPNUTÍ (SÉRIE MEL) Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (✷) V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí otočit ovládací knoflík do polohy (●), a stisknout tlačítko START/STOP na elektronickém ovládacím zařízení.

Vypnutí (GL 18MI)
Pro vypnutí hlavních hořáků stačí otočit ovládací knoflík termostatu na ovládacím panelu do polohy nula a otočit ovládací knoflík (1) do polohy (✷) V této poloze zůstane zapálený pouze zapalovací hořák. Pro celkové vypnutí zařízení stačí otočit ovládací knoflík (1) do polohy (●).

Vypnutí v případě poruchy
V případě poruchy vypněte přívod plynu do zařízení.
Postup v případě poruchy a dlouhodobého odstavení zařízení
Jestliže nebudete zařízení používat po delší dobu, anebo v případě poruchy či závady, zavřete kohoutek pro přívod plynu, který je umístěný zvenku zařízení. Po provedení veškerých úkonů spojených s čištěním ošetřete povrchy z ocelové nerezy, které musí být řádně vysušené, běžně dostupnými přípravky proti korozi. V případě poruchy upozorněte servisní středisko.

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

UPOZORNĚNÍ A RADY
Hladina oleje musí být vždy udržovaná mezi maximální a minimální úrovní.
Nikdy nezapínejte fritézu, jestliže není hladina oleje správná.
Měňte často olej: jestliže se olej zabarví hnědě a dojde ke zvýšení jeho viskozity, neprodlužujte jeho používání.
Nikdy nenaplňujte košík nad 50% jeho kapacity: toto umožní rychlou přípravu jídel a bezpečné používání zařízení.
Po ponoření košíku do nádoby zkontrolujte rychlou tvorbu pěny způsobenou emulzí mezi teplým olejem a vodou

obsaženou v potravinách. Jestliže je její množství přílišné, vytáhněte košík a znovu ho ponořte, což by mělo způsobit zmizení pěny.

Během fritování dochází k oddělování částic potravin; největší části se zachytí na mřížce a ty menší zůstanou na dně, v chladné zóně. Pro zabránění oběhu a spálení těchto částic je pravidelně odstraňujte. Před jejich odstraněním je nutné nechat tyto částečky usadit a počkat na vychladnutí oleje.

UPOZORNĚNÍ OHLEDNĚ POUŽÍVÁNÍ PEVNÝCH TUKŮ (SÁDLO)

Jestliže pro fritování použijete sádlo, může dojít k nebezpečných situacím způsobeným přehřátím sádla a fritovací nádoby. Je tedy nutné rozpustit sádlo postupně a dodržovat následující pokyny:

Vytáhněte košík, mřížku nádoby a vložte sádlo.

Nechte zařízení v provozu při maximálním výkonu přibližně jednu minutu a poté otočte knoflík do polohy zapalování. Sádlo se při kontaktu s teplými trubkami začne rozpouštět.

Počkejte několik minut, aby došlo k postupnému rozpuštění sádla bez přehřátí. Otočte ovládací knoflík spotřebiče do maximální polohy na další minutu a poté ho opět otočte do polohy zapalování.

Nyní budou trubky dostatečně zahřáté; počkejte tedy, dokud se sádlo zcela nerozpustí a vložte do fritézy mřížku nádoby a košík. Pouze po celkovém rozpuštění příslušného množství sádla je možné použít fritézu.

ODSTRANĚNÍ USAZENIN

Po usazení a vychladnutí oleje opatrně z nádoby vytáhněte pomocí příslušných rukojetí mřížku; udržujte ji přitom ve vodorovné poloze, aby na ní zůstaly usazené veškeré částice.

a) Pro modely ve stolním provedení (obr.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Před otevřením vypouštěcího kohoutku (6) vsuňte trubku (15) do otvoru (5), jak je to vyznačené na obrázku. Po umístění lavoru nebo kovového kbelíku s min. objemem 12 litrů pod výpusť nadzvedněte kolík (14) a otevřete páku (6).

Po vypuštění zavřete kohoutek otočením páky (6) a odstraňte trubku (15) tak, že jí budete otáčet v opačném směru.

b) Pro modely s podestavbou (obr.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Ujistěte se, že je dodaný lavor (9) umístěný pod výpustí (8) a otočte vypouštěcí ventil, který otevře kohoutek.

ČIŠTĚNÍ

POZOR!

- Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.
- V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správnou funkci a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozívní čistící prostředky jako kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.** Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení. Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchu, ale mohou ho poškrábat. I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smirkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite).

Dále je zakázáno používat přípravky pro čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které se mohou tvořit například při čištění podlah. Nikdy na zařízení nesměrujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození. Po vyčištění zařízení řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte pomocí suché hadry.

Po provedení veškerých úkonů spojených s čištěním ošetřete povrchy z ocelové nerezy, které musí být řádně vysušené, běžně dostupnými přípravky proti korozi.

UPOZORNĚNÍ PRO AUTORIZOVANÉHO INSTALAČNÍHO PRACOVNÍKA ANOMÁLIE

TERMOČLÁNEK

Zapalovací hořák nezůstane zapálený:

Vyměňte termočlánek

BEZPEČNOSTNÍ TERMOSTAT

Zapalovací hořák nezůstane zapálený:

Jestliže po výměně termočlánku zapalovací hořák nezůstane zapálený, přemostěte příslušné dráty bezpečnostního termostatu. Jestliže se problém vyřeší, vyměňte bezpečnostní termostat.

Dojde k zásahu bezpečnostního termostatu:

Znovu aktivujte termostat. Znovu spusťte zařízení a při normálním provozu zkontrolujte teplotu oleje. Bezpečnostní termostat je nastavený tak, aby zasáhl v rozmezí od 211 °C do 230 °C.

Pomocí ponorného teploměru zkontrolujte teplotu zásahu termostatu. Jestliže k zásahu termostatu dojde při nižších teplotách, vyměňte ho. Jestliže termostat zasáhne při stanovené teplotě, vada je způsobená ventilem (s baňkou nebo kapilárním).

VENTIL

Ventil žádným způsobem neupravujte.

Neprovádějte žádné zásahy na kapilární a/nebo baňkové části ventilu.

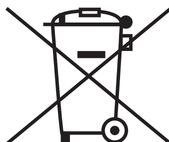
Na neoprávněně upravené ventily se nevztahuje záruka.

Dojde k zásahu bezpečnostního termostatu:

Po kontrole teploty oleje vyměňte ventil.

Zapalovací hořák nezůstane zapálený:
Jestliže anomálie přetrvává i po výměně termočlánku a přemostění drátů bezpečnostního termostatu, problém je způsobený elektromagnetem ventilu.
Jestliže je ventil v záruce: vyměňte ho. Po uplynutí záručního období (24 měsíců od data výroby ventilu): vyměňte pouze elektromagnet.

PIEZOELEKTRICKÉ ZAPÁLENÍ
Není vidět jiskra:
Okem zkontrolujte stav piezozapalovače (nesmí být špinavý od oleje) a kabelu (nesmí být proříznutý nebo odřený). Dále zkontrolujte, je-li připojený ke kostře pomocí kabelu a/nebo kontaktu na ovládacím panelu. Po kontrole dobrého stavu piezozapalovače a kabelu vyměňte svíčku.



INFORMACE PRO UŽIVATELE
na základě směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadů

Symbol přeškrtnutého kontejneru na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je nutné na konci jeho životnosti likvidovat odděleně od ostatních odpadů.
Oddělený sběr tohoto zařízení, po ukončení jeho životnosti, je organizovaný a řízený výrobcem. Uživatel, který se chce zbavit tohoto zařízení, musí kontaktovat výrobce a řídit se systémem výrobce pro oddělený sběr zařízení na konci jeho životnosti. Vhodný oddělený sběr za účelem následující recyklace, zpracování anebo ekologicky kompatibilního zneškodnění zařízení přispívá k zabránění možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobené.
Neoprávněné zneškodnění výrobku ze strany jeho majitele s sebou nese správní sankce stanovené platnými právními předpisy.

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 600

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
GL8B	Plynová fritéza, stolné prevedenie, 8 l	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Plynová fritéza, s podstavbou, 8 l	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Plynová fritéza, stolné prevedenie, 8 + 8 l	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Plynová fritéza, s podstavbou, 8 + 8 l	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Plynová fritéza, stolné prevedenie, 18 l	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l	mm 600x600x900 (1020)	A1

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 700

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
GL10B	Plynová fritéza, stolné prevedenie, 10 l	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Plynová fritéza, s podstavbou, 10 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Plynová fritéza, s podstavbou, 7 + 7 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Plynová fritéza, stolné prevedenie, 10 + 10 l	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Plynová fritéza, s podstavbou, 10 + 10 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Plynová fritéza, s podstavbou, 15 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Plynová fritéza, s podstavbou, 15 + 15 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Plynová fritéza, s podstavbou, 18 l	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Plynová fritéza, s podstavbou, 20 l	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Plynová fritéza, s podstavbou, 20 + 20 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Plynová fritéza, stolné prevedenie, 25 l	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Plynová fritéza, s podstavbou, 25 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 900

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
9GL15M	Plynová fritéza, s podstavbou, 15 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Plynová fritéza, s podstavbou, 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Plynová fritéza, s podstavbou, 15 + 15 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Plynová fritéza, s podstavbou, 20 + 20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA S900

Typ zariadenia	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (h celkom)	Typ
S9GL20M	Plynová fritéza, s podstavbou, 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Plynová fritéza, s podstavbou, 20 + 20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Plynová fritéza, s podstavbou - elektronické ovládania, 20 + 20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 600 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 700 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 900 TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák s guľovou hlavou vpravo		Horák s guľovou hlavou vľavo		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

PLYNOVÉ FRITÉZY - SÉRIA 900 „S“ TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Spotreba LPG G30/31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Primárny vzduch pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Elektrický nominálny výkon	Predurčené napätie	Typ kábla H07RNF prier.	Valcovitý horák		Horák R power		Horák UR power		Horák s oválnou hlavou	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

NÁVOD PRE INŠTALÁCIU

POPIS SPOTREBIČA

Pevná oceľová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt pozostáva z chrómniklovej ocele 18/10. K zahrievaniu dochádza prostredníctvom horákov vyrobených z chrómovanej ocele rúrkovitého tvaru, ktoré sú odolné voči tepelnej alebo mechanickej námahe. Teplotu si môžete nastaviť pomocou ventilu a bezpečnostných zariadení.

PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA INŠTALÁCIU

Miesto inštalácie

Doporučujeme umiestniť zariadenie do dobre vetranej miestnosti najlepšie pod digestor. Zariadenie môžete nainštalovať ako samostatne stojaci spotrebič alebo ho môžete umiestniť vedľa iných spotrebičov. V každom prípade vždy zachovajte minimálnu vzdialenosť 150 mm od iných zariadení alebo prvkov pre montáž bočných krytov a 150 mm pre montáž zadného krytu v prípade, že zariadenie umiestnite v blízkosti stien vyrobených z horľavého materiálu. Ak uvedené vzdialenosti nemôžete dodržať, zabezpečte vhodné bezpečnostné opatrenia proti pôsobeniu príliš vysokých teplôt tak, že napríklad obložíte inštalačné povrchy dlaždicami alebo ich obalíte protiradiačnými krytmi. Spotrebič umiestnite na dosku alebo povrch z nehorľavého materiálu. Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či informácie o plyne uvedené na technickom štítku zariadenia súhlasia s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V prípade, že je zariadenie určené pre iný typ plynu, prečítajte si odstavec „Použitie s inými typmi plynu".

Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

V súvislosti s inštaláciou zariadenia dodržujte nasledujúce predpisy:

- normy UNI CIG 8723
- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia;
- platné bezpečnostné predpisy;
- pokyny dodávateľa plynu;
- platné opatrenia Talianskej elektrotechnickej komisie;
- pokyny požiarnikov.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu musia vykonávať firmy, ktoré sú autorizované miestnym dodávateľom plynu v súlade s platnými právnymi predpismi.

Inštalačný postup

Správne vyrovnanie zariadenia dosiahnete výškovo nastaviteľnými nožičkami.

Pripojenie plynu

Prívodná hadica plynu môže byť pripojená k vývodu 1/2" G na spotrebiči buď napevno alebo s možnosťou odpojenia (v tomto prípade musíte použiť konektor zodpovedajúci platným predpisom). Ak pre pripojenie použijete ohybné hadice, tieto musia byť vyrobené z nehrdzavejúcej ocele a zodpovedať platným právnym predpisom. Po dokončení pripojenia skontrolujte tesnosť hadíc tak, že použijete príslušný sprej na zisťovanie únikov plynu.

Odvod dymových plynov

Spotrebiče musia byť umiestnené v miestnostiach, ktoré sú prispôsobené na odvod dymových plynov v súlade s inštalačnými predpismi a nariadeniami. Zariadenia predstavujú nasledujúce plynové zariadenia (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE"):

Plynové zariadenia typu „A1"

Tieto zariadenia nie sú určené pre pripojenie na potrubie pre odvod dymových plynov.
Tieto zariadenia musia odvádzať dymové plyny do príslušných odsávačov alebo podobných štruktúr, ktoré sú prepojené s funkčným komínom alebo vypúšťajú dymové plyny priamo do ovzdušia.
V prípade, že tieto sa tu uvedené systémy nenachádzajú, môžete použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia, ak jeho kapacita zodpovedá stanoveným požiadavkám (viď tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE"); toto zariadenie musí zaisťovať výmenu vzduchu potrebnú pre ochranu zdravia obsluhy zariadenia.

Plynové zariadenia typu „B11"

Tieto zariadenia sú určené na pripojenie na prírodné potrubie pre odvod dymových plynov, napr. na funkčný komín s prirodzeným komínovým ťahom alebo vypúšťajú dymové plyny priamo do ovzdušia (obr.1); tiež môžu byť pripojené na systém núteného odvádzania, napr. digestor vybavený mechanickým odsávačom (obr.2).
V prípade, že sú dymové plyny odvádzané pomocou systému s núteným odvádzaním (obr.2),postupujte nasledovne:
V prípade, že výkon digestora klesne pod predpísané hodnoty, prerušte dodávanie plynu do spotrebičov. Prívod plynu je nevyhnutné obnoviť manuálne.
V prípade inštalácie pod digestor sa musí koncová časť hadice pre odvádzanie dymových plynov spotrebiča nachádzať aspoň 1,8 m od podpornej plochy spotrebiča. Časť pre odblokovanie hadice pre odvádzanie dymových plynov musí byť umiestnená vo vnútri základného obvodu samotného digestoru.
Spotrebiče typu „B" sú na požiadavku dodávané s komínom chráneným proti vetru alebo s komínovým nástavcom, ktoré sú zmontované a dodávané zvlášť (obr.3).

Elektrické pripojenie

Pred pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte nasledujúce podmienky:

- Sieťové napätie sa musí zhodovať s hodnotami uvedenými na štítku spotrebiča.
- Uzemnenie je funkčné.
- Prívodný kábel je prispôsobený príkonu spotrebiča.

Okrem toho pred spotrebičom musí byť nainštalované zariadenie s aspoň 3 mm otvorom kontaktov, ktorý umožní viacpólové odpojenie spotrebiča.
Na tento účel môžu poslúžiť napríklad ochranné spínače.
Viacpólový prepínač sa musí nachádzať v blízkosti spotrebiča, musí byť homologovaný a mať prierez prispôsobený spotrebiču.
Použite aspoň kábel typu H07 RN-F.
ŽLTO-ZELENÝ uzemňovací kábel nesmie byť prerušený.

Ekvipotenciálny systém
Spotrebič musíte pripojiť na ekvipotenciálny systém. Predpokladaná svorka sa nachádza blízko vstupu kábla. Je označená nasledujúcim štítkom ⏚ .

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Prípravné práce
Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochranný obal. Potom starostlivo vyčistite pracovnú plochu a vonkajšie časti zariadenia pomocou vlhkej handričky namočenej do teplej vody s čistiacim prostriedkom a následne ho utrite čistou suchou utierkou.

Uvedenie do prevádzky
Pred uvedením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sa vlastnosti zariadenia (kategória a typ použitého plynu) zhodujú s typom plynu, ktorý máte k dispozícii. V opačnom prípade je nevyhnutné použiť požadovaný typ plynu alebo ho prispôsobiť typu požadovaného plynu (viď odstavec „Použitie s inými typmi plynu“). Pri uvádzaní do prevádzky sa riaďte podľa pokynov uvedených v návode na použitie.

Kontrola výkonu
Pre nominálny výkon použite trysky, ktoré sa nachádzajú na zariadení.
Môžu existovať dva typy výkonu:
- nominálny, uvedený na štítku zariadenia
- znížený.

Referenčné údaje trysiek sú uvedené v tabuľke „HORÁKY“.
Tlak prívodného plynu musí zodpovedať nasledujúcim hodnotám:
- od 18 do 22,5 mbar pre plyn druhej triedy (metán)
- od 27 do 37 mbar pre plyn tretej triedy (propán-bután).

Pre prevádzku zariadenia nie je možné použiť plyny s inými hodnotami.
Ak si želáte vykonať ďalšiu kontrolu výkonu, môžete ju vykonať pomocou plynomeru podľa tzv. „volumetrickej metódy“.
Vo všeobecnosti však stačí vykonať kontrolu správnej funkcie trysiek.

Kontrola prívodného tlaku (obr.4)
Prívodný tlak musíte merať pomocou tlakomeru (min. rozlíšenie 0,1 mbar). Vytiahnite skrutku (A) zo zásuvky pre reguláciu tlaku a zapojte tlakomer: po dokončení merania skrutku znovu hermeticky zaskrutkujte (A).
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Pri kontrole tlaku musia byť všetky plynové zariadenia pripojené a funkčné.

Kontrola výkonu podľa volumetrickej metódy
Pomocou plynomeru a chronometru môžete odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon horáku}}{\text{Výhrevnosť plynu}}$$

Je dôležité, aby bolo meranie výkonu vykonané vo chvíli, keď je zariadenie v inertnom stave (ustálený stav).
Výkon horáku, nominálny a znížený, vypočítaný podľa nominálnej hodnoty tlaku, získate pomocou údajov v tabuľke „HORÁKY“. Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete vyžiadať od miestneho dodávateľa plynu.

Kontrola prevádzky
Skontrolujte, či použité trysky zodpovedajú typu uvedenému v tabuľke „HORÁKY“. Skontrolujte, či je kapacita použitého redukčného ventilu väčšia ako spotreba všetkých zapojených zariadení. Skontrolujte, či bolo použité vhodné potrubie na prívod plynu.

Kontrola zapaľovacieho horáka
Pre správnu reguláciu plameňa je potrebné, aby bol plameň rozložený okolo celého termočlánku; v opačnom prípade skontrolujte, či ste použili správny injektor pre daný typ plynu.

Kontrola primárneho vzduchu (Obr. 6/7/8)
Reguláciu vykonávajte pomocou Venturiho trubice tak, že nastavíte kvótu „X“ uvedenú v tabuľke „HORÁKY“ a overíte vzhľad plameňa, ktorý sa musí vyznačovať homogénnosťou, dobrou vzdušnosťou a tichosťou.

Kontrola funkcií
- Zapnite zariadenie.
- Skontrolujte tesnosť plynového potrubia;
- Skontrolujte plameň horáka aj v prípade, že je zapnutý na minimum.

Upozornenia pre inštalatéra
- Vysvetlite a predveďte užívateľovi funkcie a obsluhu zariadenia podľa uvedených pokynov a dajte mu návod na použitie zariadenia.
- Informujte užívateľa o tom, že akékoľvek práce spojené s rekonštrukciou alebo stavebnými úpravami môžu poškodiť prívodný systém vzduchu pre spaľovanie. Je preto nevyhnutné, aby užívateľ opätovne skontroloval jednotlivé funkcie zariadenia.

Použitie s inými typmi plynu

Ak chcete prejsť na iný typ plynu, napr. metán alebo kvapalný plyn, musíte použiť trysky vhodné pre príslušný horák tak, ako je to uvedené v tabuľke HORÁKY. Trysky horákov pre iné typy plynu, na ktorých je uvedený príslušný priemer v stotinách milimetrov, nájdete vo vrecku, ktoré tvorí súčasť dodávky zariadenia. Po dokončení príslušných zmien skontrolujte funkcie zariadenia tak, ako je to opísané v odstavci „Kontrola funkcií".

Výmena trysiek horákov

PRE MODELY S KAPACITOU 8, 10 ,18 a 30 LITROV

Odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa na spodnom okraji a prednej strane a odoberte ovládaciu dosku, potom odoberte trysky a vymeňte ich za nové v súlade s tabuľkou „HORÁKY". Venujte pozornosť pri spätnom nasadzovaní a montáži tesnenia tam, kde je to nevyhnutné.

PRE MODELY S KAPACITOU 7, 15 a 20 LITROV

K tryskám sa dostanete tak, že otvoríte dvierka skrine. Trysky odskrutkujte a vymeňte ich za nové v súlade s tabuľkou „HORÁKY". Venujte pozornosť pri spätnom nasadzovaní a montáži tesnenia tam, kde je to nevyhnutné.

Nastavenie zapaľovacieho horáka (nákr.H)

Zapaľovací horák má pevné trysky a vzduch. Jediná požadovaná operácia je výmena trysiek podľa typu plynu, ktorý máte k dispozícii:

- Odskrutkujte upevňovacie skrutky a odoberte ovládaciu dosku (tam, kde je to potrebné).
- Odskrutkujte prítlačnú maticu (č. 14) a odoberte dvojkužel (č. 15) a zapaľovaciu trysku (č. 16).
- Vymeňte trysku pomocou vhodnej trysky podľa tabuľky „HORÁKY".
- Po výmene zapaľovacej trysky naskrutkujte prítlačnú maticu (č.14) na príslušný dvojkužel (č.15).

BEZPEČNOSTNÉ SYSTÉMY ZARIADENIA

Bezpečnostný ventil: ide o ventil s termočlánkom, ktorý umožňuje prerušiť tok plynu k hlavnému horáku v prípade, že sa vypne zapaľovací horák. Pre obnovenie prevádzky zopakujte operácie týkajúce sa zapálenia zariadenia horáka.

Bezpečnostný termostat: jeho úlohou je zatvoriť prívod plynu v prípade vážnych anomálií. Jeho aktivácia je manuálna a pre jeho opätovné uvedenie do prevádzky je nevyhnutné odskrutkovať maticu (č. 7) (obr. 10-11). V prípade, že dôjde k jeho zásahu, obráťte sa na asistenčnú službu.

ÚDRŽBA

Montáž spotrebičov je vykonaná tak, že je nevyhnutných len niekoľko prác spojených s údržbou. Napriek tomu doporučujeme užívateľovi podpísať zmluvu o vykonaní kontroly spotrebičov zo strany kvalifikovaného personálu nášho servisného strediska alebo kvalifikovaného technika aspoň raz do roka.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

POUŽÍVAJTE LEN ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY DODÁVANÉ VÝROBCOM. Výmenu náhradných dielov môžu vykonávať len autorizovaní pracovníci!

Pre výmenu častí stačí pri niektorých modeloch odobrať kryt tak, že odskrutkujete skrutky nachádzajúce sa na spodnom okraji alebo v prednej časti spotrebiča. Pri iných modeloch stačí, ak otvoríte spodné dvierka.

POZOR: pred odobratím krytu a výmenou komponentov najskôr vyprázdnite nádržku.

Plynový ventil: Všetky spoje sú na pohľad viditeľné. Pomocou vhodných kľúčov odskrutkujte spoje pre prívod a odvod plynu, zapaľovací horák a termočlánok. Odskrutkujte dve bočné upevňovacie skrutky a pokračujte vo výmene ventilu. Banku vložte dobre na doraz.«

Bezpečnostný termostat: Odpojte konektor faston termočlánku. Odskrutkujte kryciu maticu, odskrutkujte upevňovaciu maticu a vymeňte ho. Pri napájaní konektorov faston skontrolujte, či je medzi nimi správny kontakt. Uistite sa, či je banka termostatu dobre na doraz zasunutá na svoje miesto.

Horák: Horák je pripevnený pomocou dvoch skrutiek a jednej matice k rampe. Odskrutkujte ich, vymeňte a pevne priskrutkujte.

Termočlánok - Zapaľovacia sviečka: Pre jednoduchšiu výmenu týchto dvoch komponentov odskrutkujte dve skrutky, ktoré upevňujú ložisko zapaľovacieho horáka. Odskrutkujte upevňovacie skrutky a pokračujte vo výmene.

Po výmene príslušných dielov namontujte v správnom poradí ovládací panel a príslušné diely.

UPOZORNENIE

Po výmene dielov pre prívod plynu vykonajte kontrolu tesnosti a funkcie rôznych prvkov.

NÁVOD NA OBSLUHU

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Spotrebič je určený na profesionálne použitie kvalifikovaným personálom. Užívateľovi doporučujeme skontrolovať, či došlo k správnej inštalácii spotrebiča. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, nedokonalou údržbou alebo neznalosťou pri používaní.

Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si POZORNE PREČÍTAJTE POKYNY PRE POUŽITIE UVEDENÉ V TEJTO BROŽÚRE. Zvláštnu pozornosť venujte bezpečnostným nariadeniam. Po dokončení používania, a predovšetkým počas operácií spojených s údržbou a opravou, vždy zatvorte

kohútiky pre prívod plynu. Pozorne sledujte predpisy týkajúce sa varenia, aspoň počas prvých období používania, pokiaľ vám prax a skúsenosti nedovolia individuálne si zvoliť dobu a teplotu prípravy jedál. Pred zapálením horáka dokonale umyte časti, ktoré boli v kontakte s kuchynským olejom tak, ako je to uvedené v časti venovanej čisteniu spotrebiča. Potom skontrolujte, či je vypúšťací kohútik zatvorený a doplňte olej až po značku v nádobke (úroveň).

ZAPÁLENIE

Horáky sú napájané pomocou termostatického bezpečnostného ventilu.

Zapálenie zapaľovacieho horáka (séria 600) (obr. 10)
Stlačte tlačidlo (✷) (3), počkajte dostatočný čas potrebný pre vypustenie vzduchu z potrubí a niekoľkokrát za sebou stlačte tlačidlo piezoelektrického zapaľovača (2). Prostredníctvom príslušného otvoru na ovládacom paneli skontrolujte, či došlo k zapáleniu zapaľovacieho horáka. Tlačidlo (3) držte stlačené niekoľko sekúnd a potom ho uvoľnite. V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte.

Zapálenie zapaľovacieho horáka (séria 700/900) (obr. 11)
Stlačte ovládací gombík (1) a otáčajte ho v protismere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete polohu (✷). V tejto polohe, držiac stále stlačený ovládací gombík, opakovane stláčajte tlačidlo piezoelektrického zapaľovača (2), pokiaľ sa nezapáli plameň zapaľovacieho horáka. Po piatich sekundách uvoľnite ovládací gombík a otočte ho do želanej polohy. V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte.

Zapálenie zapaľovacieho horáka (séria MEL a GL18MI) (obr. 11)
Otočte ovládací gombík (1) v smere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete polohu (✷). V tejto polohe stlačte ovládací gombík, pokiaľ sa nezapáli zapaľovací horák. Po šesťdesiatich sekundách uvoľnite ovládací gombík a otočte ho do polohy 🔥. V prípade, že sa zapaľovací horák vypne, postup znovu zopakujte.

Zapálenie hlavných horákov a regulácia teploty
Pre zapnutie hlavného horáka otáčajte ovládacím gombíkom v protismere hodinových ručičiek, pokiaľ nedosiahnete zvolenú teplotu. Termostatický ventil je označený polohami 1 až 8 pre sériu 600 a 1 až 7 pre sériu 700/900.
V nasledujúcej tabuľke sú uvedené indikatívne hodnoty teploty pre každú polohu:

Ventil 8 pol.

Poloha	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Teplota °C	Vypnutý	110	121	133	145	156	168	179	190

Valvola 7 posiz.

Poloha	0	1	2	3	4	5	6	7
Teplota °C	Vypnutý	115	130	143	157	171	180	190

Zapálenie hlavných horákov a regulácia teploty (séria MEL)
Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP pre zapálenie.
Reguláciu strednej teploty oleja môžete vykonať v nasledujúcich troch fázach:
„Predhriatie“ (melting): počas tejto fázy fungujú horáky cyklickým spôsobom až do dosiahnutia vopred stanovenej teploty. Tento spôsob zapálenia, pri ktorom nedochádza k náhlemu nárastu teploty, uľahčuje rozpustenie tuku používaného na vyprážanie.
„Uchovanie“ (alebo udržovanie pri zníženej teplote): táto fáza umožňuje udržiavať stálu teplotu oleja; týmto spôsobom je možné uchovávať olej rozpustený predtým, ako začnete vyprážať, čím je zabránené opätovnému tvoreniu tuku.
„Hlavná regulácia“: táto fáza umožňuje reguláciu želanej teploty prostredníctvom dvoch tlačidiel HORE/DOLE; takto dosiahnete nastavenú teplotu úmerným spôsobom.

Zapálenie hlavných horákov a regulácia teploty (GL 18MI)
Pre zapálenie hlavných horákov otáčajte ovládací gombík termostatu, nachádzajúci sa na ovládacom paneli, pokiaľ nedosiahnete želanú teplotu.

VYPNUTIE

Vypnutie počas bežnej prevádzky (obr. 9-10)
VYPNUTIE (SÉRIA 600) Pre vypnutie hlavných horákov stačí otočiť ovládací gombík (1) do polohy (✷); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča stlačte tlačidlo pre vypnutie (●) (4).
Pri opätovnom zapálení počkajte približne 1 minútu, pokiaľ sa odblokuje ventil.
VYPNUTIE (SÉRIA 700/900) Pre vypnutie hlavných horákov stačí otočiť ovládací gombík (1) do polohy (✷) ; v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča otočte ovládací gombík do polohy (●).
VYPNUTIE (SÉRIA MEL) Pre vypnutie hlavných horákov stačí otočiť ovládací gombík (1) do polohy (✷); v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča otočte ovládací gombík do polohy (●), , stlačte tlačidlo ŠTART/STOP na elektronickom kontrolóri.

Vypnutie (GL 18MI)
Pre vypnutie hlavných horákov otočte ovládací gombík termostatu, nachádzajúci sa na ovládacom paneli, až do hodnoty nula. Potom otočte ovládací gombík (1) do polohy (✷) ; v tejto polohe ostane zapálený len zapaľovací horák. Pre celkové vypnutie spotrebiča otočte ovládací gombík do polohy (●).

Vypnutie v prípade poruchy
V prípade poruchy zatvorte prívod plynu do spotrebiča.

Postup v prípade poruchy a dlhodobého odstavenia zariadenia
Ak nebudete spotrebič používať dlhšiu dobu alebo v prípade

poruchy či závady zatvorte kohútik pre prívod plynu, ktorý je umiestnený na vonkajšej strane zariadenia. Po vykonaní všetkých úkonov spojených s čistením, vysušte povrch z nehrdzavejúcej ocele a ošetrite spotrebič dostupnými prípravkami proti korózii. V prípade poruchy upozornite servisné stredisko.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

UPOZORNENIA A RADY

Udržujte úroveň oleja vždy medzi úrovňou maxima a minima.

Fritézu nikdy nezapínajte v prípade, že úroveň oleja nie je správna.

Olej často vymieňajte: olej ďalej nepoužívajte v prípade, že dosiahol hnedastú farbu a došlo k zvýšeniu jeho viskozity.

Nikdy nenapĺňajte košík nad 50% jeho kapacity: toto umožní rýchlu prípravu jedál a bezpečné použitie spotrebiča.

Po ponorení košíka do nádobky dôjde k rýchlej tvorbe peny, ktoré je spôsobené emulziou medzi teplým olejom a vodou obsiahnutou v potravine. V prípade, že je množstvo vytvorenej peny veľké, nadvihnite košík a znovu ho ponorte do nádoby. Pena následne zmizne.

Počas vyprážania dochádza k oddeľovaniu čiastočiek jedál; veľké časti sa ukladajú na mriežku a malé časti na dno do studenej zóny. Aby sa zabránilo uloženiu a zhoreniu týchto čiastočiek, pravidelne ich odstraňujte. Operáciu spojenú s odstránením čiastočiek jedál vykonávajte vtedy, keď je olej studený a čiastočky sú usadené.

UPOZORNENIA PRI POUŽITÍ PEVNÝCH TUKOV (BRAVČOVÁ MASŤ)

V prípade použitia bravčovej masti na vyprážanie môže dôjsť k vytvoreniu nebezpečných situácií spôsobených prehriatím danej masti a nádobky fritézy. Preto je nevyhnutné pomaly rozpustiť bravčovú masť tak, ako je to uvedené v nasledujúcej časti:

Vyberte košík, sieťku nádobky a vložte do nej pevný tuk.

Nechajte fungovať spotrebič v polohe s maximálnym výkonom asi jednu minútu, po uplynutí tejto doby ho presuňte do polohy zapaľovania. Pevný tuk sa pri kontakte s teplými zapaľovacími rúrkami začne roztápať.

Počkajte zopár minút, aby ste dosiahli postupné rozpustenie tuku bez prehratia. Vráťte ovládací gombík spotrebiča do maximálnej polohy na ďalšiu minútu a potom ho vráťte do polohy zapaľovania.

Rúrky sa týmto spôsobom dostatočne zahrejú. Počkajte, kým sa pevný tuk celkom neroztopí a vráťte do nádobky fritézy sieťku a košík. Len keď dôjde k úplnému rozpusteniu tuku a dosiahnutiu správneho množstva masti, môžete pokračovať v správnom použití fritézy.

ČISTENIE USADENÍN

Po usadení a vychladnutí oleja vytiahnite jemným a pomalým spôsobom sieťku z nádoby pomocou rukovätí tak, že ju budete udržiavať v horizontálnej polohe, aby ste zadržali všetky veľké čiastočky, ktoré sa na ňu usadili.

a) Pre modely so stolovým prevedením (obr.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Pred otvorením vypúšťacieho kohútika (6) vložte hadicu (15) do otvoru (5) podľa obrázku. Po umiestnení lavórika alebo kovového kýblika s objemom aspoň 12 litrov pod odvod nadvihnite čap (14) a otvorte páku (6).

Po dokončení vypustenia zatvorte kohútik tak, že otočíte páku (6) a odoberiete hadicu (15) otáčajúc ňou v protismere.

b)Pre modely s podstavbou (obr.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Uistite sa, aby bola nádržka (9) dodávaná so spotrebičom zasunutá pod odvod (8), potom otočte vypúšťací ventil, ktorý otvorí kohútik.

ČISTENIE

POZOR!

- Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.
- V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.

Oceľové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, acetón alebo iné rozpúšťadlo obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina soľná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.** Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvŕn na povrchu zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať.

Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirgľový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite). Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh. Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Po vyčistení ho starostlivo umyte čistou vodou a vysušte handričkou.

Po vykonaní všetkých úkonov spojených s čistením, vysušte povrch z nehrdzavejúcej ocele a ošetrite spotrebič dostupnými prípravkami proti korózii.

UPOZORNENIA PRE AUTORIZOVANÉHO INŠTALATÉRA ANOMÁLIE

TERMOČLÁNOK

Nezostáva zapálený zapaľovací horák:

Vymeňte termočlánok

BEZPEČNOSTNÝ TERMOSTAT

Nezostáva zapálený zapaľovací horák:

V prípade, že po výmene termočlánku nezostáva zapálený zapaľovací horák, premostite príslušné drôty bezpečnostného termočlánku. Ak ste anomáliu odstránili, vymeňte bezpečnostný termostat.

Dochádza k zákroku bezpečnostného termostatu:

Dochádza k zákroku bezpečnostného termostatu:

Termostat uveďte znovu do prevádzky. Opätovne zapnite zariadenie a kontrolujte teplotu oleja pomocou príslušného zariadenia. Bezpečnostný termostat je nastavený tak, aby zakročil v rozpätí medzi 211 °C a 230 °C.

Pomocou ponorného teplomeru skontrolujte teplotu vypnutia termostatu. Ak termostat zakročí pri nižších teplotách, vymeňte ho. Ak naopak zakročí pri stanovenej teplote, chyba je spôsobená ventilom (banka alebo kapilárny ventil).

VENTIL

Ventil žiadnym spôsobom neupravujte.

Nevykonávajte zmeny alebo akékoľvek iné zákroky na kapilárnej a/alebo bankovej časti ventilu.

Na neoprávnene upravené ventily sa nevzťahuje záruka.

Dochádza k zákroku bezpečnostného termostatu:

Najskôr overte teplotu oleja a potom vymeňte ventil.

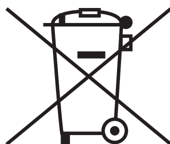
Nezostáva zapálený zapaľovací horák:

Napriek výmene termočlánku a premosteniu príslušných drôtov bezpečnostného termostatu dochádza aj naďalej k uvedenej anomálii, problém je spôsobený elektromagnetom ventilu. Ak je ventil v záruke, vymeňte ho. Po uplynutí záručnej doby (24 mesiacov od dátumu výroby ventilu) vymeňte len elektromagnet.

PIEZOELEKTRICKÉ ZAPÁLENIE

Nie je možné vidieť iskru:

Pohľadom skontrolujte dobrý stav piezoelektrického zapaľovača (nesmie byť špinavý od oleja) ako aj to, či káblik nie je prerezaný alebo odraný. Okrem toho sa uistite, či je pripojený k telu spotrebiča pomocou káblika a/alebo kontaktu na ovládacom paneli. Po overení dobrého stavu piezoelektrického zapaľovača a káblika vymeňte sviečku.



INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV

na základe smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

Symbol prečiarknutého kontajneru na zariadení alebo jeho obale znamená, že výrobok je potrebné po uplynutí jeho životnosti zlikvidovať oddelene od ostatných odpadov.

Oddelený zber tohto zariadenia po uplynutí jeho životnosti je organizovaný a riadený výrobcom. Užívateľ, ktorý sa chce zbaviť tohto zariadenia, musí kontaktovať výrobcu a riadiť sa systémom výrobcu pre oddelený zber zariadenia po uplynutí jeho životnosti. Vhodný oddelený zber za účelom následnej recyklácie, spracovania alebo ekologicky kompatibilného zneškodnenia prispievajú k zabráneniu možných negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie a podporuje opätovné použitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých je zariadenie vyrobené.

Neoprávnená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa nesie zo sebou sankcie v súlade s platnými právnymi predpismi.

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- 600 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Főzőlap (h összesen)	Típus
GL8B	Gázüzemű fritőz egylapú Lt.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gázüzemű fritőz egylapú Lt.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Gázüzemű fritőz egylapú Lt.18	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18	mm 600x600x900 (1020)	A1

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - 700 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Főzőlap (h összesen)	Típus
GL10B	Gázüzemű fritőz egylapú Lt.10	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.10	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.7+7	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gázüzemű fritőz egylapú Lt.10+10	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.10+10	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.15	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.15+15	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.18	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.20	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.20+20	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Gázüzemű fritőz egylapú Lt.25	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.25	mm 800x700x900 (1040)	A1*

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - 900 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Főzőlap (h összesen)	Típus
9GL15M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.15	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.15+15	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK - S900 SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (LxPxH) Főzőlap (h összesen)	Típus
S9GL20M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Gázüzemű fritőz bútorral - elektromos vezérlések Lt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Gázüzemű fritőz bútorral Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Gázüzemű fritőz bútorral - elektromos vezérlések Lt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- SZÉRIA 600 — MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	névleges telesítmény	LPG fogyasztás G30/31	metánfogyasztás G20	metánfogyasztás G25	égéshez szükséges belépő levegő	szerkezet típusa	elektromos névleges teljesítmény	előírás szerinti feszültség	kábel típus átmérő H07RNF	hengeres égő		gömbölyű fejű égő		gömbölyű fejű égő		ovális fejű égő	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- SZÉRIA 700 — MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	névleges telesítmény	LPG fogyasztás G30/31	metánfogyasztás G20	metánfogyasztás G25	égéshez szükséges belépő levegő	szerkezet típusa	elektromos névleges teljesítmény	előírás szerinti feszültség	kábel típus átmérő H07RNF	hengeres égő		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		ovális fejű égő	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- SZÉRIA 900 — MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	névleges telesítmény	LPG fogyasztás G30/31	metánfogyasztás G20	metánfogyasztás G25	égéshez szükséges belépő levegő	szerkezet típusa	elektromos névleges teljesítmény	előírás szerinti feszültség	kábel típus átmérő H07RNF	hengeres égő		Bruciatore Testa tonda DX		Bruciatore Testa tonda SX		ovális fejű égő	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

GÁZÜZEMŰ FRITŐZÖK- SZÉRIA 900 "S" — MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS	névleges telesítmény	LPG fogyasztás G30/31	metánfogyasztás G20	metánfogyasztás G25	égéshez szükséges belépő levegő	szerkezet típusa	elektromos névleges teljesítmény	előírás szerinti feszültség	kábel típus átmérő H07RNF	hengeres égő		gömbölyű fejű égő		gömbölyű fejű égő		ovális fejű égő	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓK

KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A berendezés egy nagyon erős robosztus acélszerkezetből áll, négy darab függőleges irányban szabályozható lábakkal. Külső védőburkolata 18/10-es krómnikkel acélból készült. A felfűtés, hő-és mechanikai behatásoknak ellenálló, krómozott cső formájú inox- acéllemezből készült égők útján történik. A hőmérséklet szabályozását biztonsági szelepek, illetve berendezések garantálják.

BERENDEZÉS

Beszerelésének helye

A berendezést lehetőleg egy jól szellőzött helyiségben, elszívó-készülék kísérete mellett állítsuk fel. A berendezés mind magában, mind, pedig más egyéb berendezés készülék egymáshoz rendelése mellett alkalmazható. Ilyen esetekben mindenesetre ajánlatos egy oldalirányú minimum 150 mm, illetve hátulsó pozícióban egy ugyancsak 150 mm-nyi távolságot betartani, különösképpen olyan esetekben, ahol a berendezés gyúlékony anyagból készült fal közelében kerülne beépítésre. Amennyiben a fent említett távolság betartása nem realizálható, ott az esetleges veszélyforrást jelentő hőhatás kiiktatáshoz egyéb biztonsági intézkedési megoldások szükségeltetnek, vagy pedig a berendezés felállításának a helyét körül kell csempézni, illetve más egyéb hőhatás elleni védőberendezésről kell gondoskodni. Helyezzük a berendezést egy asztalra, vagy egy gyúlékonymentes anyagból készült lapfelületre. Még mielőtt bekötnénk a készüléket, ellenőrizzük le a műszaki adatlapot, meggyőződve arról, hogy a rendelkezésre álló gáztípus azonos az előírás szerinti gáz típusával. Abban az esetben, ha a készülék egy eltérő típusú gázzal működne, e vonatkozásban informálódjunk a „működés más típusú gázokkal" című fejezetben.

Törvényrendeletek, műszaki előírások, illetve irányelvek

A készülék beszerelését az alábbi előírások betartása mellett kell elvégezni:

- UNI CIG 8723 normatíva
- épületek, illetve ezeknek helyiségeire vonatkozó tűzbiztonsági rendeletek;
- érvényben lévő baleset-megelőzésre vonatkozó rendeletek;
- gázszolgáltató hivatala által közreadott rendeletek;
- érvényben lévő CEI rendeletek;
- érvényben lévő VVF rendeletek

BESZERELÉS

A berendezés beszerelését, beállítását illetve karbantartását, a mindenkori érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletek, illetve előírások függvényében, az erre felhatalmazott helyi gázszolgáltató vállalat végezheti el.

Beszerelési procedúrák

A készülék helyes pozíciós szintelését a függőleges irányú szabályozható lábakkal végezhetjük el.

Gáz bekötése

A készülék 1/2" G –as csatlakozócsonkba történő beiktatását egy normaszerinti csatlakozódugó segítségével, illetve fix bekötés révén oldhatjuk meg. Amennyiben flexibilis vezetőt alkalmaznánk, ezeknek a vonatkozó normatívák függvénye szerinti rozsdamentes acélból kell, hogy legyenek. A becsatlakoztatást követően, egy hozzáadott speciális spray segítségével ellenőrizzük, a tömítés megfelelősségét.

Füstelvezetés

A készülékek helyiségekben történő elhelyezését csakis a mindenkor érvényben lévő, égéstermékek elvezetéséről szóló, beszerelési normatívák függvényében szabad megejteni. A berendezéseket úgy kell tekinteni, (lásd a"MŰSZAKI ADATOKAT") mint:

"A1" kategóriájú gázkészülékek

Melyek nincsenek külön kiképezve égéstermékek elvezetésére szolgáló csatlakozókkal.
Ezen készülékek produkálta égéstermékeket erre megfelelő égéstermék elszívó vagy ehhez hasonló berendezések beiktatásával kell realizálni, ami, vagy egy hatékony és biztonságos kémény, illetve direkt úton, szabadtérbe történő elvezetés révén oldható meg.
Ennek hiányában, megengedett egy közvetlen külső térbe kicsatlakozó, légelszívó berendezés közbeiktatása, mely előírás szerinti, értékhatáron belüli teljesítménnyel bír, lásd a „MŰSZAKI ADATOK" című fejezetben, biztosítva ezáltal a helyiségben ténykedő dolgozók szükséges friss levegőigényét.

"B11" típusú gázkészülékek

Ezek a készülékek úgy lettek rendszeresítve, hogy össze lehessen őket kötni egy égéstermékeket elvezető, természetes és hatékony huzattal, rendelkező rendszerrel, mint pl. a kályha, vagy egy olyan szisztémával, ami direkt úton vezeti ki a szabadba az égéstermékeket. (1 ábra); továbbá, vagy egy rögtönzött ürítő rendszerrel, mint pl. egy mechanikus szívófej. (2 ábra).
Amennyiben az égéstermékek elvezetése egy ilyen rögtönzött rendszer segítségével jönne létre, (Fig. 2), akkor a készülék gázadagolása egy ilyen esetben meg kell, hogy szakadjon, ha a szívófej értéke az előírás szerinti értékek, alá esne.

Elektromos bekötés

Még mielőtt hálózati feszültségbe csatlakoztatnánk a készüléket, ellenőrizzük, hogy:

- Az áramfeszültség értéke megfelel –e a műszaki adattáblán feltüntetett értékekkel.
- Van-e tényleges földelés
- A csatlakozókábel megfelel-e a készülék áramfelvevő

képességének.

Ezen kívül a készüléknek még legalább egy olyan, 3 mm-es nyíláskontaktussal ellátott berendezéssel kell rendelkezzen, mely lehetővé teszi a készülék többpólusú módon történő kiiktatását. Ehhez a célhoz biztonsági megszakítókat tanácsos alkalmazni.

A többpólusú megszakítónak a készülék közelében kell lennie, jóváhagyási tanúsítvánnyal, és egy a készülékhez alkalmas részleggel kell, rendelkezzen.

A kábelnek legalább egy ilyen típusú legyen: H07 RN-F

A földelés SÁRGA-ZÖLD kábelének nem szabad, hogy megszakítva legyen.

Azonos teljesítményképesség

A készüléket egy azonos teljesítményképességgel rendelkező rendszerre kell csatlakoztatni. A kábelbilincs a kábelfőre van felillesztve. Az alábbi megjelölő táblával van ellátva ⏚ .

BEÜZEMELÉS

Beüzemelést megelőző műveletek

Még mielőtt beüzemelnénk a berendezést, ehhez ajánlatos eltávolítani a védőburkolatokat. Ezt követően egy langyos mosóporos vízbe mártogatott, kicsavart nedves törlőruha segítségével tisztítsuk meg alaposan a munkafelületeket, majd töröljük szárazra ezt egy száraz puha ronggyal.

Beüzemelés

Még mielőtt üzembe helyeznénk a berendezést, ellenőrizzük le, hogy a készülék műszaki jellege (kategória és alkalmazott gáztípus) kompatibilis-e a helyi, gáz-termékcsaládok műszaki karakterisztikai sajátosságaival. Ellenkező esetben, rendeljük el a készülék helyi gáz-termékcsaládjára történő adaptálását, vagy pedig az igényelt gázcsoportra való átalakítást. (lásd a ″más típusú gázokkal történő működés″) című fejezetben. A beüzemelésnél tartsuk tiszteletben, a használati utasításban leírt tudnivalókat.

Teljesítmény ellenőrzése

Alkalmazzunk a készülékek névleges teljesítményéhez szükséges fúvókákat (dűzniket)

A teljesítménynek két típusa van:

- névleges teljesítmény, amely a készülék adattábláján van feltüntetve.
- csökkentett teljesítmény

A fentiekben említett fúvókákra vonatkozókat lásd az „ÉGŐK" című fejezet táblázatában.

A gázadagolás nyomása az alábbi értékmezőkön belül kell, hogy legyen:

- 18 - 22,5 mbar –ig. a második gáz termékcsalád esetében (metán)
- 27 - 37 mbar –ig. a harmadik gáz termékcsalád esetében (propán-bután gáz).

A fentiekben közölt értékhatáron kívül eső nyomás esetén a készülék nem működőképes.

Amennyiben további teljesítményre vonatkozó vizsgálatot szeretnénk lefolytatni, akkor ezt egy teljesítményszámlálóval, az úgynevezett „volumetrikus metódus" segítségével tudjuk végrehajtani.

A szabályok értelmében, végül is ehhez elég ellenőrizni a fúvókák helyes működését.

Belépő nyomás ellenőrzése (4 ábra)

A belépő nyomást manométer segítségével kell mérni. (megállapított min. 0,1 mbar). Vegyük le a nyomáscsatakozó csavarját (A) majd illesszük fel rá a manométert: végezzük el a mérést, majd csavarjuk vissza hermetikusan a csavart (A).

FONTOS: a nyomásmérést elvégezhetjük minden más egyéb, rácsatlakoztatott, működő gázkészülékkel.

Volumetrikus metódus alapján mért teljesítmény

Egy gázszámláló, illetve egy kronométer segítségével megmérhetjük egy bizonyos időegységen belüli fogyasztást. Ezt az értéket össze kell vetni a szintén így kiszámított E értékkel.

$$E = \frac{\text{égő teljesítménye}}{\text{gáz kalóriaértéke}}$$

Fontos, hogy a teljesítménymérést akkor végezzük el, amikor a készülék nyugalmi állapotban van.

Az égő teljesítménye névleges és csökkentett, névleges nyomásértékkel számított, lásd az "ÉGŐK " című fejezet táblázatában lévőket. A gáz kalóriaértéket meg lehet kérni a helyi gázszolgáltató vállalatától.

Működés ellenőrzése

Ellenőrizzük le, hogy a fúvókák típusa megegyezik-e az „ÉGŐK" című fejezet táblázatában lévőkkel. Ellenőrizzük le, hogy az alkalmazott nyomáscsökkentő teljesítményértéke meghaladja-e a rácsatlakoztatott összes készülék fogyasztási teljesítményének összegét. Ellenőrizzük le, hogy megfelelő-e a gáz tápvezetéke.

Őrláng ellenőrzése

A helyes beszabályozás érdekében, biztosítani kell, hogy a láng tökéletesen körbeölelje a hő-elemet; ha ez nem így lenne, akkor ellenőrizzük le, hogy az injektor megfelelő-e a gáz típusához.

Belepő levegő ellenőrzese (5/6/7 ábrák)

A beszabályozás a Venturi cső segítségével az „ÉGŐK" táblázatban megjelölt X érték függvénye szerint történik, megvizsgálva ennél a láng állagát, melynek homogénnek, levegőtelítettnek és hangtalannak kell, hogy legyen.

Működési ellenőrzés

- Kapcsoljuk be a készüléket
- Ellenőrizzük le, hogy a gázcsövek tömítettsége megfelelő-e;
- Ellenőrizzük le minimumon is a gáz lángját

Észrevételezések a beszerelő részére

- A használati utasítás alapján magyarázzuk el a felhasználónak a berendezés használatát, illetve működését, majd adjuk át neki a kézikönyvet.
- Informáljuk arról is a berendezés kezelőjét, hogy bármilyen átépítési munkálat, illetve építéstechnikai módosítás

esetén, mely káros behatással lehet a helyes égéshez szükséges belépő levegőellátására, ez esetben ismét ellenőrizni kell a készülék helyes működését.

Más típusú gázokkal történő működés

Más típusú gázokkal történő működtetés esetén, pl. metángázról átváltva folyékony halmazállapotú gázra, ehhez az „ÉGŐK" táblázatban feltüntetett, illetve erre kijelölt fúvókákat kell alkalmazni. A különböző típusú gázokhoz rendszeresített égőfúvókák egy a készülékhez adott tasakban találhatók, melyeknek átmérője centiméterben, illetve milliméterben van megadva. Az átalakítás, illetve adaptálás végén, a „működési ellenőrzések" című fejezetben leírt instrukciók alapján ellenőrizzük le a berendezés helyes működését.

Égők pótlása

A 8, 10, 18 és 30 literes típusokhoz

Vegyük le az armatúrát miután kicsavartuk a felső és homlokzati részen található csavarokat, majd szedjük ki a dűzniket és cseréljük ki őket az „ÉGŐK" táblázatban megjelölt dűznikkel. Ahol szükség van rá, ne feledkezzünk el visszarakni a tömítéseket, illetve ezeket a helyeket szükség esetén új tömítésekkel ellátni.

A 7 ,15 és 20 literes típusokhoz

A dűznikhez a szekrény ajtajának kinyitása révén férhetünk hozzá. Csavarjuk ki, majd cseréljük ki őket az „ÉGŐK" táblázatban megjelölt dűznikkel. Ne feledkezzünk el visszarakni a tömítéseket, illetve ezeket a helyeket szükség esetén új tömítésekkel ellátni.

Pilótaláng beszabályozása (Rajz H)

A pilótaláng fúvókája, illetve levegője fix. Egyetlen műveletet igényel, amikor nála a fúvókacseréta mindenkori gáztípusának megfelelően kell megejteni, az alábbiak szerint:

- Csavarjuk ki a rögzítő csavarokat, majd vegyük le a műszerfalat (ahol szükséges)
- Csavarjuk le a bekötőcső anyát (n. 14) majd vegyük ki a bekötőcsövet, (n. 15), illetve az őrláng fúvókát. (n. 16).
- Cseréljük ki az őrláng fúvókát, az „ÉGŐK" táblázatban megjelölt fúvókával.
- Végezzük el az őrláng fúvókájának cseréjét, majd rögzítsük vissza a bekötőcső anyacsavarját, (n.14) a bekötőcsővel együtt. (n.15).

A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGI RENDSZERE

Biztonsági szelep: ez egy forgatónyomatékos hő-szelep, mely lehetővé teszi a gázégőhöz történő áramlásának megszakítását, arra az esetre, ha az őrláng kialudna. A működés visszaállítása érdekében meg kell ismételni a vezérlő gyújtóberendezés szükséges műveleteit. Biztonsági termosztát: súlyos rendellenességek esetén zárjuk el a gáz beáramlását. Ez a művelet manuálisan történik, majd a visszaállítást a (7) csavar kilazítása mellett végezzük el. (10-11 ábrák). Ha ezt nem sikerülne elvégezni, akkor értesítsük a műszaki Szervizszolgálatot.

KARBANTARTÁS

A készülék úgy lett szerkesztve, hogy a karbantartása szinte minimális. Ennek ellenére azt tanácsoljuk a felhasználónak, hogy kössön az eladóval egy szervizszolgálati szerződést, melynek keretében a készüléket legalább évente felülvizsgálják erre specializált szakembereink, illetve képesített technikusunk.

ALKATRÉSZEK PÓTLÁSA (ALKATRÉSZCSERE)

ALKATRÉSZEK CSERÉJÉNÉL KIMONDOTTAN A GYÁRTÓTÓL SZÁRMAZÓ EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJUK. Az alkatrészek cseréjét csakis egy erre felhatalmazott személy végezheti!

Némelyik típusnál elég kilazítani az alsó vázon lévő csavarokat, majd azután levenni a műszerfalat, vagy amennyiben a homlokzati részen szeretnénk alkatrészcserét végezni, akkor ebben az esetben nyissuk ki az alsó ablakszárnyat.

VIGYÁZAT: az alkatrészcsere előtt ürítsük ki először a folyadékfelfogó edényt, majd emeljük ki a vezérlő műszerfalat.

Gázszelep: minden csatlakozórész látható helyen van. Egy ehhez való kulcs segítségével csavarjuk ki a gáz belépő csatlakozórészét, a kilépő gázcsatlakozót, illetve az őrláng forgatónyomatékos hő-szelepet. Szedjük le az oldalsó csavarokat, majd végezzük el a cserét. Illesszük be jól a hő-szelepet.

Biztonsági termosztát: vegyük le a forgónyomatékos hő-szelep faston-ját. Csavarjuk ki a borító rögzítő csavaranyát, majd pótoljuk ezt. Amint csatlakoztattuk a fastonokat, ellenőrizzük a megfelelő kontaktust. Ellenőrizzük, hogy a termosztát hő-szelep (gomba) rendesen a helyén van-e.

Égő: az égő jól látható helyen két csavar és egy csavaranya révén van berögzítve a talpazatba. Vegyük ki a csavarokat, végezzük el a cserét, majd lazán húzzuk vissza a csavarokat.

Forgónyomatékos gyertyás gyújtó hő-betét: hogy megkönnyítsük e két alkatrész cseréjét, vegyük ki az őrláng betétjét berögzítő két csavart. A két rögzítő csavar kiszedését követően végezzük el a csere műveletét.

A cserét követően, a megfelelő sorrend mellett helyezzük vissza a műszerfalat, és az ehhez tartozó részeket.

MEGJEGYZÉS

Miután elvégeztük a gázadagoló szerkezet alkatrész cseréjét, ellenőrizzük le az egyes elemek helyes működését, illetve az összeillesztett részek közötti előírás-szerinti tömítettséget.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ÜZEMBE HELYEZÉS

Mivelhogy a készülék foglalkozásbeli használatra lett

rendszeresítve, ezt egy erre betanított kezelőnek szabad csak használni. A használójának azt tanácsoljuk, hogy még mielőtt üzembe helyezné a készüléket, ellenőrizze le előtte ennek szabályszerű telepítését. A gyártó elhárít magáról minden olyan anyagi vonzatú felelősség átvállalását, mely a rossz telepítés, hiánytalan karbantartás, illetve a készülék szakszerűtlen használatára vezethető vissza.

Még mielőtt üzembe helyeznénk a készüléket, OVASSUK EL FIGYELMESEN A JELEN BROSÚRÁBAN LÉVŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT, különös súlyt fektetve ennél a biztonsági normatívákra, illetve biztonsági berendezésekre vonatkozólag. Ügyeljünk rá, hogy a készülék használata után zárjuk el mindig a gázcsapokat, de legfőbbképp karbantartási, illetve javítási műveletek végzése közben. Maradéktalanul tartsuk be a főzésre vonatkozó előírásokat, főleg a készülék használatának első periódusában, mindaddig, amíg a gyakorlat és tapasztalat lehetővé nem teszi számunkra, hogy az időt és a hőmérsékletet mi magunk válasszuk ki. Mielőtt bekapcsolnánk az égőt, a mellékelt takarítási fejezetben foglaltak szerint végezzünk el egy alapos mosást a főzőolajjal érintkezésben lévő részeken, majd töltsük fel olajjal az edényt a megjelölt szintig, (jelzésszint) azt követően, hogy ellenőriztük, el van-e zárva a csap.

BEKAPCSOLÁSA

Az égők adagolása egy biztonsági, termo-statikus szelepen át történik.

Az őrláng (pilótaláng) begyújtása (600 –as széria) (10 ábra)
Nyomjuk le (✷) nyomógombot, (3), azt tartsuk addig lenyomva, amíg a csöveken át levegő érkezik, majd nyomjuk le ismét az elektromos gyújtó nyomógombot (2). Az armatúrán lévő kémlelő nyíláson át ellenőrizzük le, hogy ég-e az őrláng. Hagyjuk benyomva néhány másodpercig a nyomógombot (3), majd eresszük vissza. Ha kialudna az őrláng, ismételjük meg a műveletet.

Őrláng begyújtása (700/900 –as szériák) (11 ábra)
Nyomjuk le majd tekerjük el órajárásával ellentétes irányba a (1) kapcsológombot (✷) állásig. Ebben a pozícióban benyomva, tartva a kapcsológombot nyomjuk le ismét az elektromos gyújtó nyomógombját (2), mindaddig, amíg az őrláng ki nem gyullad. 5 másodperc eltelte után csavarjuk el az állítógombot a kívánt pozícióba. Ha nem gyulladna ki az őrláng, ismételjük meg a műveletet.

Őrláng begyújtása (MEL és GL18MI –as szériák) (11 ábra)
Forgassuk el órajárásával megegyező irányba a (1) kapcsológombot a (✷). pozícióba. Ebben a pozícióban nyomjuk le a nyomógombot mindaddig, amíg ki nem gyullad az őrláng. Kb. 60 másodperc után eresszük vissza a nyomógombot, majd forgassuk el 🔥. pozícióba. Ismételjük meg a műveletet, amennyiben nem gyulladna ki az őrláng.

Főégők begyújtása és hőmérsékletszabályozás
Ahhoz, hogy begyújthassuk a főégőt, el kell tekernünk a kapcsológombot órajárásával ellentétes irányba a kívánt hőmérséklet értékszintjéig. A termosztát szelepét a 600-as szériánál az 1 - 8 közötti pozícióban, míg a 700/900 –as szériánál 1 - 7 között azonosíthatjuk be. Minden pozícióban az alábbi indikatív hőmérsékletértékek találhatók:

Szelep pozíció 8

Pozíció	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Hőmérséklet C	kikapcsolva	110	121	133	145	156	168	179	190

Szelep 7 pozíció

Pozíció	0	1	2	3	4	5	6	7
Hőmérséklet C	kikapcsolva	115	130	143	157	171	180	190

Főégők begyújtása és hőmérsékletszabályozás (MEL széria)
A begyújtáshoz nyomjuk le a START/STOP nyomógombot.
Az olaj közepes szintű hőmérséklet beszabályozása három fázisban mehet végbe:
"Előmelegítés" (melting): mely fázis ideje alatt az égők ciklusonként működnek mindaddig, amíg el nem érik a kívánság szerinti hőmérsékletet. Ez a fajta nem nagy teljesítmény melletti begyújtás megkönnyíti a sütéshez szükséges használt zsírok felolvasztását.
"Tartalékon" (vagy csökkentett hőmérsékleten): egy tartós hőmérsékletszinten lehetővé teszi az olaj hőmérsékletének megtartását, úgy, hogy az előzőleg felolvasztott olaj ez idő alatt nem nyeri vissza zsíros szilárd állagát.
"Főbeszabályozás": a kívánt hőmérsékletérték beszabályozását a két UP/DOWN szabályozógombokon keresztül végezzük, melynek segítségével egyenletesen tudjuk beállítani a hőmérsékletet.

Főégők begyújtása és hőmérsékletszabályozás (GL 18MI)
A főégők begyújtásánál forgassuk az armatúrán lévő szabályzó kapcsológombot a kívánt hőmérsékleti állásszintig.

KIKAPCSOLÁS

Kikapcsolás normál működés mellett (9-10 ábrák)
KIKAPCSOLÁS (600 szériánál) . A főégők kikapcsolásához elég ha elfordítjuk (1) kapcsológombot (✷) pozícióba. Ebben az állásban csak az őrláng marad kigyulladva. Ha teljesen ki akarjuk kapcsolni a készüléket, akkor nyomjuk le a (●) kikapcsoló gombot (4).
Még mielőtt újra begyújtanánk, várjunk kb. 1 percet, amíg a szelep újra kinyit.
KIKAPCSOLÁS (700/900 szériák) A főégők kikapcsolásánál forgassuk el a (1) kapcsológombot (✷) pozícióba. Ebben a pozícióban az őrláng kigyulladva marad. A készülék teljes kikapcsolásához forgassuk el a kapcsológombot (●) pozícióba.
KIKAPCSOLÁS (MEL széria). A főégők kikapcsolásánál tekerjük el a (1) kapcsológombot (✷) pozícióba. Ebben a pozícióban csak az őrláng marad égve. Ha a készüléket teljesen ki szeretnénk kapcsolni, forgassuk el kapcsológombot (●), pozícióba. Nyomjuk le a START/STOP elektromos ellenőrző

kapcsológombját.

Kikapcsolás (GL 18MI)
A főégők kikapcsolásánál forgassuk el az armatúrán lévő termosztát kapcsológombját 0 pozícióba, majd fordítsuk el a kapcsolót (1) (✷) pozícióba. Ebben az állásban csak az őrláng marad égve. Ha teljesen ki szeretnénk kapcsolni a készüléket, forgassuk el a (1) kapcsolót (●) pozícióba.

Meghibásodás esetén történő kikapcsolás
Meghibásodás esetén zárjuk el azonnal a készülék gázadagolását.

Hogyan cselekedjünk meghibásodás, illetve hosszabb ideig tartó működés megszakítás eseteiben.
Amennyiben a készülék hosszabb ideig kiiktatásra kerülne, vagy meghibásodás, illetve szabálytalan működés miatt huzamosabb ideig állna, akkor ez esetben el kell zárni a külső gázhálózat főkapcsolóját. Miután elvégeztünk minden szükséges tisztítási műveletet, a szárazra törölt inox felületeket le kell ápolni egy a normál kereskedelemben is kapható, szokványos rozsdásodást megelőző védőszerrel. Meghibásodás esetén azonnal értesítsük a Szerviz Szolgálatot.

KÉSZÜLÉK ÁPOLÁSA

ÉSZREVÉTELEZÉSEK ÉS TANÁCSOK
Az olajszintnek mindig a maximum illetve minimum szint között kell állnia. Nem megfelelő olajszínt állás mellett soha ne kapcsoljuk be a készüléket. Cseréljük gyakran az olajat: ne használjunk immár bebarnult és besűrűsödött olajat. Ne töltsük meg soha a kosarat befogadóképességének 50 %-nál tovább: ez az arány mellett gyors és biztonságos a sütés.
A kosár edénybe történő behelyezését követően egy gyors habképződés jön létre, mely az élelmiszerben lévő víz és meleg olaj összeolvadására vezethető vissza. Amennyiben ez a képződés nagyobb méretet öltene, emeljük ki ismét a kosarat, majd helyezzük vissza megszüntetve ez által a hab képződését. Az élelmiszer sütése közben ételdarabkák válnak le; a nagyobb darabok a rácson maradnak, míg a kisebb darabkák lent a hideg részen ülepednek le. Ahhoz, hogy elkerüljük ezt a fajta, oda égéssel együtt járó lerakódást, időszakonként tisztítsuk meg a készüléket. Miután eltávolítottuk az ételdarabkákat, végezzük hideg olajjal a tisztítási műveletet.

SZILÁRD ZSÍROK HASZNÁLATA ESETÉNI ÉSZREVÉTELEZÉSEK (ZSÍROK)
Abban az esetben, ha a sütéshez szilárd halmazállapotú zsírokat használnánk, ennél veszélyes szituációkat élhetünk meg mind a zsír felmelegítése, mind, pedig a fritőz- edény vonatkozásában. Éppen ezért fokozatosan kell felhevíteni a zsírt, még pedig az alábbiak szerint:
Vegyük ki a kosarat, az edényhálót majd helyezzük bele a szilárd zsírt.
Egy percen állítsuk a készüléket maximális teljesítményre, azután állítsuk vissza őrlángra. A zsír az őrlángtól felmelegített csővel érintkezve elkezd felolvadni.
Várjunk még néhány percet mintegy garantálva ezzel az egyenletes, rámelegítés nélküli felmelegítést. Egy további percig állítsuk vissza a készüléket maximális teljesítmény szintre, majd vigyük vissza őrláng pozícióba. Ekkora már a csövek is eléggé fel lesznek melegedve, melyet követően várjuk meg, hogy a zsír teljesen feloldódjon, majd helyezzük vissza helyükre az edényhálót és a kosarat. A fritőzt csak azt követően tudjuk rendeltetésszerűen használni, ha már a zsír teljesen felolvadt és mennyiségileg is megfelel.

LERAKÓDÁSOK TISZTÍTÁSA
Várjuk, meg míg leülepedik, majd ha lehűlt az olaj, fogantyújánál fogva emeljük ki a hálót, ügyelve arra, hogy ezt függőleges pozícióban tartva egy laza mozdulat kíséretében gyűjtsük egybe a lerakódott ételmaradékokat.
a) Az egy munkalapú típusoknál (8 ábra) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Mielőtt kinyitnánk a leürítő csapszelepet, (6), illesszük be a (15) csövet a (5) furatba, az ábrán látottak szerint. Azt követően, hogy a leürítő alá egy edényt vagy legalább egy 12 literes fémvödröt helyeztünk el, nyissuk meg a (6) szabályzókart, az után, hogy feltoltuk a (14) pöcköt.
Ha befejeztük a leürítést zárjuk el csapszelepet, miközben elforgattuk (6) kart majd egy ellentétes manővert követően, vegyük ki (15) a csövet.
b) Típusok, bútorral (9 ábra) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Győződjünk meg róla, hogy a felfogó edény (9) oda lett-e rakva az ürítő nyílás alá (8), majd ezután fordítsuk el az ürítő pillangós szelepét mely, megnyitja a csapot.

TISZTÍTÁSA
FIGYELEM!
- A tisztítás előtt kapcsoljuk ki a készüléket, és hagyjuk lehűlni.
- Ha a készülék elektromos működésű, akkor a tisztítási műveletek előtt a készüléket iktassuk ki a főáramkörből.

A készülék napi alapos tisztítása garantálja a tökéletes működést, illetve a hosszú élettartamot. Az acél felületeket egy puha törlőruha segítségével forró melegvízben feloldott mosogatószerrel kell megtisztítani; az erősebb szennyeződést etilalkohol, aceton, vagy más egyéb halogén oldószer segítségével távolíthatjuk el; **a tisztításhoz soha ne alkalmazzunk mosószert, vagy más egyéb korróziót, kiváltó szereket, mint pl. savak, kloridok, sósav, vagy kénsav. A savak használata veszélybe sodorhatják a helyes működést, illetve a készülék biztonságát. Soha ne alkalmazzunk a tisztításhoz kefét, fémgyapjút, vagy más fémmel vagy ötvözettel bevont csiszolókorongot, mivelhogy ezek rozsdafoltokat idézhetnek elő, ami további rozsdásodást von maga után.** Ugyanebből a megfontolásból kerüljük a vasból készült tárgyakkal való kontaktust. Óvakodjunk a fémgyapjútól, illetve drótkefétől, mivelhogy ezeknek használata nem csak, hogy rozsdásodást idézhetnek elő a felületen, de akár káros kimenetelű karcolódást is okozhatnak. Ha a szennyeződés nagyon

csökönyös, ennek tisztításához semmi esetre se használjunk üvegszálas, vagy smirglipapírt; alkalomadtán használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite márkát). Úgyszintén ne használjunk például az ezüst tisztításához alkalmazott szereket, óvakodjunk a klórsavas gőzök, vagy például a padló felmosásához használt kénsav tartalmú szerektől. Közvetlen vízsugárnak se nagyon tegyük ki a gépet, mert hogy ez is károsíthatja a készüléket. A készülék tisztítását követően tiszta vízzel alaposan öblítsük le a berendezést, majd egy puha törlőruhával töröljük szárazra.
Miután elvégeztünk minden tisztítási műveletet, az előtte alaposan szárazra törölt inox-acél felületeket ápoljuk le a kereskedelmi forgalomban kapható rozsdásodást megelőző szerekkel.

BESZERÉST VÉGZŐ MEGBÍZOTT SZEMÉLYEK RÉSZÉRE TUDNIVALÓK RENDELLENESSÉGEK

FORGÓNYOMATÉKOS HŐ-BETÉT

Nem marad kigyulladva az őrláng:
Ki kell cserélni a hő-betétet

BIZTONSÁGI TERMOSZTÁT

Nem marad kigyulladva az őrláng:
Ha hő-betétcsere után nem maradna kigyulladva az őrláng, akkor kössük össze a biztonsági termosztáttal egy magasságban lévő vezetékeket. Ha sikerült kiiktatni a rendellenességet, cseréljük ki a biztonsági termosztátot.

Közbelép a biztonsági termosztát:
Helyezzük vissza a termosztátot. Kapcsoljuk be újra a készüléket, majd üzemelés közben ellenőrizzük le az olaj hőmérsékletét. A biztonsági termosztát 211 °C e 230 °C. közötti hőmérsékleti intervallumokba lett beállítva.
Egy búvár hőmérsékletmérő segítségével győződjünk meg róla, hogy a termosztát megfelelő hőmérséklet mellett kapcsol-e ki. Ha alacsonyabb hőmérséklet mellett kapcsol csak ki, akkor ki kell cserélni a termosztátot. Ha termosztát a kívánt hőmérséklet előtt lép működésbe, akkor hibát a szelepben kell keresni. (gomba vagy vájatok).

SZELEP

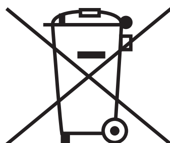
Semmilyen oknál fogva ne nyúljunk a szelephez.
Ne kíséreljük meg se megjavítani, se kicserélni a vájatokat/vagy a gombát
A hozzábabrált szelepekre nem jár garancia.

Biztonsági szelepen történő műveletek:
Miután ellenőriztük az olaj hőmérsékletét, cseréljük ki a szelepet.

Nem marad kigyulladva az őrláng:
Miután kicseréltük a hő-betétet és összehidaltuk a biztonsági termosztáttal egy magasságában lévő vezetékeket, és ennek ellenére továbbra sem szűnne meg az adott rendellenesség akkor a hiba a szelep elektro-mágneses részében, van. Ha garanciás a szelep: cseréljük ki a szelepet. Ha lejárt a garanciája (a szelep gyártásától, dátumtól számított 24 hónap letelte után.): cseréljük ki az elektro-mágnest.

ELEKTROMOS GYÚJTÓ

Ha nem ad le szikrát:
Szemrevételezés mellett ellenőrizzük a gyújtószál állapotát (nem szabad olajjal szennyezetnek lennie) és gyújtószálborítót, melynek nem szabad szakadtnak és berepedtnek lennie. Győződjünk meg róla, hogy a gyújtószálborító megfelelő kontaktus-helyzetben van-e az armatúrán. Ellenőrizzük le a gyújtószál illetve ennek borítófoglalat állapotát majd cseréljük ki gyertyát.



INFORMÁCIÓ A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Összhangban a 2002/95/CE, 2002/96/CE és 2003/108/CE, számú törvényrendeletek, veszélyes anyagok, elektromos, illetve elektronikus készülékekben történő korlátozott alkalmazására, valamint hulladékok feldolgozására vonatkozó irányelvekkel.
A készüléken vagy ennek csomagolásán feltüntetett keresztben vonallal áthúzott szemeteskuka szimbóluma jelzi, hogy az adott, éltében hasznos terméket elkülönítve kell tartani más egyéb hulladékoktól.
A jelen készülék, működésének végén való elkülönített összegyűjtéséről a gyártónak kell gondoskodnia. A végfelhasználó, aki meg szeretne majd szabadulni a jelen készüléktől a gyártóval, kell kapcsolatba lépni és követni a gyártó által kiszuperált készülék elkülönített begyűjtésére vonatkozó instrukcióit. A megfelelő elkülönített összegyűjtést, a készülék újrafelhasználását megcélzó folyamata követi, mely nem más, mint a hulladék környezetbarát kezelése, illetve ennek újrafeldolgozása, ami minden negatív irányú környezeti tényezőt mellőzve egészséget nem károsít, és kedvez azon anyagok újrafelhasználásának a terén, amelyekből magát a készüléket gyártották.
A végfelhasználó részéről történő tilos újrafeldolgozás az érvényben lévő vonatkozó törvényrendeletek adminisztratív szankcióit vonja maga után.

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE 600

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
GL8B	Gasopvarmet fritureapparat til bord, 8 L	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 8 L	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gasopvarmet fritureapparat til bord, 8+8 L	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 8+8 L	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Gasopvarmet fritureapparat til bord, 18 L	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18 L	mm 600x600x900 (1020)	A1

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
GL10B	Gasopvarmet fritureapparat til bord, 10 L	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 10 L	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 7+7 L	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gasopvarmet fritureapparat til bord, 10+10 L	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 10+10 L	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 15 L	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 15+15 L	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 18 L	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 20 L	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 20+20 L	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Gasopvarmet fritureapparat til bord, 25 L	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 25 L	mm 800x700x900 (1040)	A1*

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
9GL15M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 15 L	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 15+15 L	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1*

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxH) Arbejdsfladen (total h)	Type
S9GL20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 20 L	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Gasopvarmet fritureapparat med møbel, 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Gasopvarmet fritureapparat med møbel – elektriske betjeningsknapper, 20+20 L	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 TIL ITALIEN – TYSKLAND - ØSTRIG

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE 600 TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Højre blus med rundt hoved		Venstre blus med rundt hoved		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE 700 TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Højre blus med rundt hoved		Venstre blus med rundt hoved		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE 900 TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Højre blus med rundt hoved		Venstre blus med rundt hoved		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

GASOPVARMEDE FRITUREAPPARATER - SERIE 900 "S" TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	LPG-forbrug G30/31	Metanforbrug G20	Metanforbrug G25	Primærluft til forbrænding	Konstruktions type	Nominel elektrisk effekt	Klargjort til en spænding på	Ledning af typen H07RNF med sektion	Cylinderformet blus		Blus R (hurtig) power		Blus UR (ekstrahurtig) power		Blus med ovalt hoved	
	kW	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

BESKRIVELSE AF APPARATET

Robust stålstruktur med 4 støttefødder der kan indstilles i højden. Yderbeklædningen er i kromnikkel 18/10 stål. Pladen opvarmes af blus i kromeret stål med rørform, som er modstandsdygtige mod mekaniske og termiske påvirkninger. Temperaturindstillingen foretages ved hjælp af ventil og sikkerhedsanordninger.

FORBEREDELSE

Installationssted

Det anbefales at placere apparatet i et veludluftet lokale, helst under en emhætte. Apparatet kan monteres enkeltstående eller ved siden af andre apparater. Man skal i alle tilfælde holde en minimumsafstand på 150 mm i siderne og 150 mm bagved, hvis apparatet installeres i nærheden af vægge i brandbart materiale. Hvis det ikke er muligt at overholde disse afstande, skal der tages passende forholdsregler mod eventuel overdreven varme, f.eks. ved at beklæde overfladerne, hvor apparatet installeres, med klinker eller ved at installere strålevarmebeskyttelsesanordninger. Stil appararterne på et bord eller en plade i ikke brændbart materiale. Før apparatet tilsluttes skal man kontrollere på den tekniske typeplade, at det er forberedt og passende til den type gas, som er til rådighed. Hvis apparatet fungerer med en anden slags gas, skal man konsultere afsnittet "Drift med andre gastyper".

Lovforeskrifter, tekniske regler og direktiver

Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:

- Standarden UNI CIG 8723
- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter.
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker.
- Foreskrifterne fra gasforsyningsselskabet.
- De gældende CEI foreskrifter.
- Foreskrifter fra VVF.

INSTALLATION

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale gasforsyningsselskab i overensstemmelse med de gældende standarder.

Installationsprocedure

For at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefødderne, som kan indstilles i højden.

Gastilslutning

Tilslutningen til mundingen på 1/2" G på apparatet kan være fast eller aftagelig, ved at anvende en godkendt adaptor. Hvis man anvender fleksible rør, skal de være i rustfrit stål og i overensstemmelse med standarderne. Efter at tilslutningen er fuldført, skal man kontrollere, at den slutter tæt med en speciel spray til afsløring af udsivninger.

Udluftning af røg

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med foreskrifterne i installationsstandarderne. Apparaturene betragtes (se tabellen "TEKNISKE DATA") som:

Gasapparater af type "A1"

De skal ikke tilsluttes en kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen.
Disse apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger, tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet eller direkte udenfor.
I mangel herpå er det tilladt at anvende en luftudsugningsventilator med direkte forbindelse udenfor, med en kapacitet som ikke er mindre end den nødvendige, se tabellen "TEKNISKE DATA", forstørret med den luftudskiftningskapacitet, som er nødvendig for at sikre operatørernes velbefindende.

Gasapparater af type "B11"

Apparaterne skal være tilsluttet en naturlig kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen, f.eks. en naturlig skorsten der trækker ordentligt, eller produkterne fra forbrændingen skal ledes direkte udenfor (Fig.1). Som alternativ kan man anvende et forceret udluftningssystem, som f.eks. en emhætte med mekanisk udsugning (Fig.2).
Hvis produkterne fra forbrændingen bliver udluftet vha. et system med forceret udluftning (Fig.2), skal gastilførslen til apparaterne afbrydes, hvis emhættens gennemstrømningskapacitet falder til under de foreskrevne værdier. Gentilslutningen af gassen til apparatet må kun udføres manuelt.
Hvis apparatet installeres under en emhætte, skal enden af dens udledningsrør være mindst 1,8 m fra apparatets støtteflade og sektionen til udledning af produkterne fra forbrændingen på udsugningskanalen skal være placeret indenfor selve emhættens grundplan.
På forespørgsel leveres apparaterne af type "B" med anordninger til beskyttelse mod vindindtrængen i skorstenen, der ikke er monterede, og som leveres separat (fig.3).

Tilslutning til ledningsnettet

Før apparatet tilsluttes til ledningsnettet, skal man kontrollere at:

- Nettets spænding svarer til den, som er anført på typepladen.
- Jordforbindelsen fungerer.
- Tilslutningsledningen passer til den ydelse som apparatet anvender.

Derudover skal der mellem apparatet og strømnettet være

en flerpolet afbryder, med en minimumsafstand mellem kontakterne på 3 mm.
Til dette formål kan det være nødvendigt med sikkerhedsafbrydere.
Den flerpolede afbryder skal være i nærheden af apparatet, den skal være typegodkendt og have en ledningssektion, der passer til apparatet.
Ledningen skal mindst være af typen H07 RN-F.
Den GUL-GRØNNE jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes.

Udligning
Apparatet skal forbindes til et udligningssystem. Klemkassen til forbindelsen sidder i nærheden af ledningens indgang. Den er påsat en etiket ⏚ .

MONTERING AF APPARATET

Indledende indgreb ved ibrugtagningen
Før apparatet tages i brug, skal man fjerne den selvklæbende beskyttelsesbeklædning. Efterfølgende skal arbejdsoverfladen og de ydre dele rengøres grundigt med lunkent vand og rengøringsmiddel med en fugtig klud, hvorefter der tørres efter med en ren klud.

Opstart
Før apparatet tages i brug, bør man kontrollere om dets egenskaber (den anvendte type og kategori af gas) stemmer overens med den gasfamilie- og gruppe, som er til rådighed på stedet. I modsat fald skal man sørge for at skifte til den forespurgte gasfamilie eller for tilpasningen til den forespurgte gasgruppe (se afsnittet "Drift med andre gastyper"). Ved ibrugtagningen skal man overholde anvisningerne i brugsanvisningen.

Kontrol af ydelsen
Anvend dyserne på apparaterne til den nominelle ydelse.
Ydelsen kan være af to slags:
- Nominel, anført på apparatets typeskilt
- Reduceret.

Der henvises til disse dyser i tabellen "BLUS".
Gasforsyningstrykket skal ligge indenfor det følgende værdiområde:
- Fra 18 til 22,5 mbar for gas fra den anden familie (metan)
- Fra 27 til 37 mbar til gas fra den tredje familie (butan-propan).

Uden for disse trykintervaller er det ikke muligt at få apparaterne til at fungere.
Hvis man ønsker en yderligere kontrol af ydelsen, kan den udføres ved hjælp af en tæller, ved at følge den såkaldte "volumetriske metode".
Som hovedregel er det dog tilstrækkeligt at kontrollere, at dyserne fungerer korrekt.

Kontrol af indgangstrykket (Fig.4)
Indgangstrykket måles med en trykmåler (minimumsopløsning 0,1 mbar). Tag skruen (A) ud af trykudtaget og tilslut trykmåleren: udfør målingen, og skru herefter skruen (A) hermetisk til.
VIGTIGT: Kontrollen af trykket skal udføres med alt gasudstyret tilsluttet og i funktion.

Kontrol af ydelsen med den volumetriske metode
Ved hjælp af en gastæller og et stopur, er det muligt at måle gasvolumen per tidsenhed. Denne værdi skal sammenlignes med værdien E, der udregnes på denne måde

$$E = \frac{\text{Blussets ydelse}}{\text{Gassens kalometriske brændværdi}}$$

Det er vigtigt at målingen af ydelsen udføres, når apparatet ikke er i brug.
Blussets ydelse, nominel eller reduceret, beregnet udfra den nominelle trykværdi, kan man finde ved at se i tabellen "BLUS".
Man kan spørge om gassens kalometriske brændværdi hos det lokale gasforsyningsselskab.

Kontrol af funktionen
Kontrollér om den anvendte type dyser svarer til dem angivet i tabellen "BLUS". Kontrollér at den anvendte trykreduktionsventil har en kapacitet, som er større end summen af forbruget for alle de tilsluttede apparater. Kontrollér at gasforsyningsrøret er passende.

Kontrol af vågeflammen
For at flammen er indstillet korrekt skal den omslutte termoelementet, og den skal se regelmæssig ud. I modsat fald skal man kontrollere, om dysen er korrekt til den pågældende type gas.

Kontrol af den primære lufttilførsel (Fig. 5/6/7)
Reguleringen foretages ved hjælp af venturirøret ved at indstille værdien "X", anført i tabellen "BLUS", samtidig med at man kontrollerer, at flammen er homogen, at den har tilstrækkelig luft og at den ikke larmer.

Kontrol af funktionerne
- Tænd for apparatet.
- Kontrollér at gasledningerne slutter tæt.
- Kontrollér blussets flamme, også på minimum.

Advarsler til installatøren
- Forklar og vis brugeren hvordan maskinen fungerer, og hvordan den skal bruges i henhold til instruktionerne og aflevér brugsanvisningen.
- Oplys operatøren om at ethvert omstruktureringsarbejde eller ombygning, som kan skade lufttilførslen til forbrændingen, gør det nødvendigt at udføre en ny kontrol af apparatets funktioner.

Funktion med andre gastyper
For at skifte til en anden type gas, f.eks. fra metangas til flydende gas, skal man anvende passende dyser til blusset, som anført i tabellen "BLUS". Blussets dyser til de forskellige typer gas, som har påskrevet den relative diameter i

hundrededele af mm, ligger i en pose, der leveres sammen med apparatet. Når omdannelsen eller tilpasningen er fuldendt, udføres kontrollen af apparatets funktioner som beskrevet i afsnittet ”Kontrol af funktionerne”.

Udskiftning af blussets dyser

FOR MODELLER PÅ 8, 10, 18 og 30 LITER

Tag betjeningspanelet af ved at skrue skruerne som sidder på undersiden eller forsiden ud. Aftag herefter dyserne, som er synlige, og udskift dem med de nye som anført i tabellen ”BLUS”. Vær opmærksom på at beholde og remontere pakningerne hvor de er til stede.

FOR MODELLER PÅ 7, 15 og 20 LITER

Man får adgang til dyserne ved at åbne skabets låger. Skru dem af og udskift dem med nye dyser, som anvist i tabellen ”BLUS”. Vær opmærksom på at beholde og remontere pakningerne hvor de er til stede.

Regulering af vagefl ammen (Tegn.H)

Vågeflammen er med dyse og fast luft. Det eneste indgreb som skal udføres er udskiftningen af dyserne afhængigt af gastypen, ved at gøre følgende:

- Afmontér betjeningspanelet ved at skrue fastgøringsskruerne af (hvis nødvendigt).
- Skru møtrikken der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) af og genbrug dobbeltkeglen (nr. 15) og vågedysen (nr. 16).
- Udskift vågedysen med den som passer ved at konsultere tabellen ”BLUS”.
- Efter at have udskiftet vågedysen skrues møtrikken, der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) på sammen med den tilhørende dobbeltkegle (nr. 15).

APPARATURETS SIKKERHEDSSYSTEMER

Sikkerhedsventil: En ventil med termoelement gør det muligt at afbryde gastilførslen til hovedblusset, hvis vågeflammen slukkes. For igen at tænde for apparatet skal man udføre de samme indgreb som for at tænde vågeflammen.
Sikkerhedstermostat: Den griber ind og slukker for gassen ved alvorlige fejl. Den skal tilbagestilles manuelt og for at genoprette dens funktion, skal man løsne møtrikken (nr. 7) (fig. 10-11). Hvis den griber ind skal man kontakte kundeservice.

VEDLIGEHOLDELSE

Apparaturet er konstrueret således at kun få vedligeholdelsesindgreb er nødvendige. På trods af dette anbefaler vi brugeren at underskrive en servicekontrakt for at få kontrolleret apparaturet mindst en gang om året af specialuddannet personale fra vores kundeservice eller af en specialuddannet tekniker.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTERNE (RESERVEDELE)

ANVEND UDELUKKENDE ORIGINALE RESERVEDELE LEVERET AF PRODUCENTEN. Udskiftningen af dele må kun udføres af autoriseret personale!

På nogle modeller er det tilstrækkeligt at skrue betjeningspanelets synlige skruer ud, som sidder på den nederste kant eller foran, for at få adgang til delene som skal udskiftes, på andre modeller skal man blot åbne den nederste låge.

ADVARSEL: tøm karret før betjeningspanelet tages af og før delene udskiftes.

Gasventil: Alle samlestykkerne er synlige. Med en passende skruenøgle skrues samlestykkerne for gasind- og udgang, vågeflamme og termoelement af. Skru de to fastgøringsskruer på siden ud, og udskift ventilen. Sæt ventilkuglen helt i bund.

Sikkerhedstermostat: Frigør termoelementets kabelsko. Skru først den øverste møtrik af, derefter fastgøringsmøtrikken, og udskift den. Når kabelskoen fastgøres skal man sikre sig, at kontakten er i orden. Man skal sikre sig, at termostatens kugle er sat helt i bund i dens sæde.

Blus: Blusset er fastgjort med to synlige skruer og med en møtrik til rampen. Skru dem af, udskift blusset, og skru dem godt fast igen.

Termoelement-Tændrør: For at gøre det nemmere at udskifte disse to komponenter, er det en god ide at skrue de to skruer som fastgør vågeblussets støtte af. Udskift det ved at skrue fastgøringsskruerne ud.

Når udskiftningen er fuldendt, genmonteres panelet og de tilhørende dele i den rigtige orden.

ADVARSEL
Efter at have udskiftet dele vedrørende gasforsyningen er det nødvendigt at kontrollere, at de slutter tæt, samt kontrollere de forskellige elementers funktion.

BRUGSANVISNINGER

IBRUGTAGNING

Apparatet er beregnet til professionel brug og må udelukkende anvendes af kvalificeret personale.
Det anbefales, at brugeren kontrollerer, at apparatet er monteret korrekt. Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse og ukorrekt anvendelse.

Før apparatet tages i funktion, SKAL MAN LÆSE BRUGSANVISNINGEN I DENNE FOLDER GRUNDIGT, med særlig opmærksomhed på normerne vedrørende sikkerhedsanordningerne. Luk altid gastilførselshanerne efter endt brug, især når der udføres vedligeholdelse eller reparationer. Følg nøje tilberedelsesanvisningerne, især det første stykke tid, indtil der er opnået tilstrækkelig erfaring til, at man selv kan vælge tider og temperaturer. Før blusset

tændes, skal delene i kontakt med fritureolien vaskes grundigt, som anvist i afsnittet rengøring. Herefter påfyldes olie indtil karrets referencemærke, (niveau) efter at have kontrolleret at aftapningshanen er lukket.

TÆNDING

Blussene tilføres gas gennem en termostatisk sikkerhedsventil.

Tænding af vågeblusset (Serie 600) (fig. 10)
Tryk på knappen (✷) (3), vent på at luften kommer ud af rørene og tryk herefter gentagne gange på gnisttænderen (2). Gennem hullet på betjeningspanelet skal man sikre sig, at vågeflammen er tændt. Hold knappen (3) nedtrykket i nogle sekunder og slip den herefter. Hvis flammen slukker, skal man gentage proceduren.

Tænding af vågeblusset (Serie 700/900) (fig. 11)
Tryk ned på knappen (1) og drej den mod uret over på (✷). Hold knappen trykket ned i denne stilling mens der trykkes gentagne gange på gnisttænderen, (2) indtil vågeflammen tændes. Slip knappen efter fem sekunder og drej den til den ønskede stilling. Gentag proceduren hvis flammen slukker.

Tænding af vågeblusset (Serie MEL og GL18MI) (fig. 11)
Drej knappen (1) med uret over på (✷). Tryk på selve knappen i denne stilling indtil vågeflammen tændes. Slip knappen efter 60 sekunder og drej den over på 🔥. Gentag proceduren hvis flammen slukker.

Tænding af hovedblussene og temperaturregulering
For at tænde hovedblusset skal knappen drejes længere mod uret, indtil den ønskede temperatur nås. Termostatventilen er markeret med indstillinger fra 1 til 8 for Serie 600 og fra 1 til 7 for Serie 700/900.
Cirkaværdierne for hver indstilling er:

Ventil med 8 indstillinger.

Indstilling	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Grader °C	Slukket	110	121	133	145	156	168	179	190

Valvola 7 posiz.

Indstilling	0	1	2	3	4	5	6	7
Grader °C	Slukket	115	130	143	157	171	180	190

Tænding af hovedblussene og temperaturregulering (serie MEL)
Tryk på knappen START/STOP for at tænde
Oliens temperaturregulering sker i tre faser:
"Foropvarmning" (melting): under denne fase fungerer blussene cyklisk indtil en på forhånd indstillet temperatur opnås. En sådan start uden pludselige temperaturforøgelser fremmer smeltningen af friturefedtet.
"Vedligeholdelse" (eller opbevaring ved lav temperatur): denne funktion gør det muligt at opbevare olien ved en konstant temperatur, for at holde den flydende inden stegningen og derved undgå at fedtet gendannes.
"Hovedindstilling": den ønskede temperatur indstilles med knapperne UP/DOWN, man opnår den indstillede temperatur på en proportionel måde.

Tænding af hovedblussene og temperaturregulering (GL 18MI)
For at tænde for hovedblussene skal man dreje termostatknappen på betjeningspanelet til den ønskede temperatur.

SLUKNING

Slukning ved normal drift (fig. 9-10)
SLUKNING (SERIE 600) For at slukke for hovedblussene, skal man blot dreje betjeningsknappen over på (✷). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt skal man blot trykke på slukknappen (●) (4).
Man skal vente cirka et minut før apparatet tændes igen, for at ventilen frigøres.
SLUKNING (SERIE 700/900) For at slukke for hovedblussene, skal man dreje betjeningsknappen (1) over på (✷). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt drejes knappen over på (●).
SLUKNING (SERIE MEL) For at slukke for hovedblussene, skal man dreje betjeningsknappen (1) over på (✷). I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt drejes knappen over på (●). Tryk på START/STOP knappen på den elektroniske kontrolenhed.

Slukning (GL 18MI)
For at slukke for hovedblussene skal man dreje termostatknappen på betjeningspanelet over på nul og dreje knappen (1) over på (✷) . I denne stilling forbliver kun vågeflammen tændt. For at slukke apparatet helt drejes knappen (1) over på (●).

Slukning i tilfælde af fejl
I tilfælde af fejl skal man lukke for gastilførslen til apparatet.

Adfærd i tilfælde af fejl og længere driftsafbrydelser
Hvis apparatet skal forblive inaktivt i en længere periode eller i tilfælde af fejl eller uregelmæssig drift, skal hanen, der forbinder til gasforsyningen, og som sidder udenpå apparatet, lukkes. Efter at have rengjort apparatet skal de helt tørre overflader i rustfrit stål beskyttes med et almindeligt rustbeskyttelsesprodukt, som kan købes i en lokal forretning. I tilfælde af fejl skal kundeservice informeres.

TAGEN VARE PÅ APPARATET

ADVARSLER OG GODE RÅD
Olieniveauet skal altid være mellem maksimum og minimum.
Tænd aldrig for fritureapparatet hvis olieniveauet ikke er korrekt.
Skift hyppigt olien: vedbliv ikke med at bruge olien når den

begynder at blive brunlig og dens viskositet øges.
Fyld aldrig kurven til mere end 50% af dens kapacitet: dette sikrer hurtig stegning og sikker brug.
Når kurven sænkes ned i karret, dannes der hurtigt skum på overfladen, dette skyldes emulsionen mellem den varme olie og vandindholdet i fødevarerne. Hvis skumdannelsen er for voldsom, skal man løfte kurven og sætte den tilbage igen for at give skummet mulighed for at forsvinde.
Under stegningen løsner der sig partikler fra fødevarerne. De største sætter sig i gitret, mens de mindste aflejres på bunden i den kolde zone. For at undgå at disse aflejringer forbliver i cirkulation og dermed brænder, skal man med mellemrum sørge for at fjerne dem. Det skal ske, mens olien er kold og efter at have ladet aflejringerne bundfalde.

ADVARSLER VED BRUG AF FASTE FEDTSTOFFER (SVINEFEDT)

Hvis der anvendes svinefedt til friturestegningen, kan der opstå farlige situationer, som skyldes at selve svinefedtet og friturekarret overophedes. Man skal derfor smelte svinefedtet gradvist i overensstemmelse med de nedenstående anvisninger:
Tag kurven og trådnettet ud og kom det faste svinefedt i.
Lad apparatet fungere for fuldt blus i cirka et minut og skru derefter ned på våge-indstillingen. Svinefedtet i kontakt med de varme flammerør begynder at smelte.
Vent i nogle minutter for at sikre at fedtet smelter gradvist uden at overophedes. Lad igen apparatet fungere for fuldt blus i et minut og skru derefter igen ned på våge-indstillingen.
Nu er rørene varmet tilstrækkeligt op, vent herefter på at svinefedtet smelter helt og sæt herefter trådnettet og kurven ned i det. Først når fedtet er helt smeltet og i den korrekte mængde, kan man forsætte med en korrekt anvendelse af fritureapparatet.

FJERNELSE AF AFLEJRINGER

Efter at have ladet aflejringerne bundfælde mens olien er kold, udtages trådnettet med håndtagene, mens man er opmærksom på at holde det vandret og lave en blød bevægelse, således at alle de største aflejringer forbliver i det.
a) For modeller til bord (fig.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Før man åbner aftapningshanen (6), skal man sætte slangen (15) i hullet (5) som vist på figuren. Efter at have placeret et kar eller en metalspand med en kapacitet på mindst 12 liter under udløbet åbnes håndtaget, (6) efter at have løftet stiften (14).
Efter aftapningen lukkes hanen ved at dreje på håndtaget (6) og tage slangen (15) ud, i omvendt rækkefølge.
b) For modeller med møbel (fig.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Efter at have sikret sig at det medfølgende kar (9) er placeret under afløbet (9), drejes på afløbets spjæld for at åbne hanen.

RENGØRING

BEMÆRK!

- Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.
- Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.
Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.** Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jernobjekter. Pas på med ståluld eller børster i rustfrut stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.
Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks Scotchbrite).
Man må heller ikke anvende sølvrensningsmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask. Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.
Efter at have rengjort apparatet skal de helt tørre overflader i rustfrit stål beskyttes med et almindeligt rustbeskyttelsesprodukt, som kan købes i en lokal forretning.

ADVARSLER TIL DEN AUTORISEREDE INSTALLATØR FEJL

TERMOELEMENT

Vågeflammen forbliver ikke tændt:
Udskift termoelementet

SIKKERHEDSTERMOSTAT:

Vågeflammen forbliver ikke tændt:
Hvis vågeflammen ikke forbliver tændt efter at have udskiftet termoelementet, skal man forbinde ledningerne ud for sikkerhedstermostaten. Hvis det løser problemet, skal sikkerhedstermostaten udskiftes.
Hvis sikkerhedstermostaten griber ind:
Genetablér termostaten. Tænd igen for maskinen og kontrollér oliens temperatur mens maskinen fungerer normalt. Sikkerhedstermostaten er indstillet til at gribe ind i intervallet mellem 211° C og 230° C.
Kontrollér med et termometer nedsænket i olien ved hvilken temperatur termostaten griber ind. Hvis den griber ind ved en lavere temperatur, skal den udskiftes. Hvis den derimod griber ind ved den foreskrevne temperatur, skyldes fejlen ventilen (ventilkugle eller hulrum).

VENTIL

Der må under ingen omstændigheder ændres/stilles på ventilen.

Man må ikke udskifte eller foretage indgreb på ventilkuglen.

Ventiler hvorpå der er foretaget ændringer udskiftes ikke under garantien.

Hvis sikkerhedstermostaten griber ind:

Efter at have kontrolleret oliens temperatur udskiftes ventilen.

Vågeflammen forbliver ikke tændt:

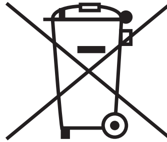
Hvis problemet vedbliver efter at have udskiftet termoelementet og forbundet ledningerne ud for sikkerhedstermostaten, skyldes problemet ventilens elektromagnet. Hvis ventilen stadig er dækket af garanti: udskift selve ventilen. Hvis garantien er udløbet (24 måneder efter ventilens fremstillingsdato): udskift kun elektromagneten.

GNISTTÆNDER

Man kan ikke se gnisten:

Kontrollér visuelt at gnistelementet er i god stand (det må ikke være snavset til med olie) og at ledningen ikke er overskåret eller at isoleringen er ødelagt.

Man skal derudover sikre sig, at den er forbundet til stellet med en ledning og/eller, at den er i kontakt med betjeningspanelet. Efter at have kontrolleret gnistelementets og ledningens tilstand, udskiftes tændrøret.



INFORMATION TIL BRUGERNE

Som implementering af direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF e 2003/108/EF vedrørende reduceringen af anvendelsen af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt bortskaffelse af affald.

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper.

Den særskilte indsamling af dette apparat når det smides væk er organiseret af producenten. Brugeren som ønsker at skille sig af med dette apparat skal derfor kontakte producenten og følge det system, som denne har implementeret for at muliggøre den særskilte indsamling af apparaturet, når det smides væk. Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende senden til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparaturet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og heldbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparaturet består af.

Hvis indehaveren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det bødestraf i overensstemmelse med gældende lovgivning.

GASSFRITYRER - SERIE 600

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
GL8B	Gassfrityr til benkeplate 8 l	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gassfrityr med underskap 8 l	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gassfrityr til benkeplate 8+8 l	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gassfrityr med underskap 8+8 l	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Gassfrityr til benkeplate 18 l	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Gassfrityr med underskap 18 l	mm 600x600x900 (1020)	A1

GASSFRITYRER - SERIE 700

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
GL10B	Gassfrityr til benkeplate 10 l	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Gassfrityr med underskap 10 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gassfrityr med underskap 7+7 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gassfrityr til benkeplate 10+10 l	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Gassfrityr med underskap 10+10 l	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Gassfrityr med underskap 15 l	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gassfrityr med underskap 15+15 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Gassfrityr med underskap 18 l	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Gassfrityr med underskap 20 l	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Gassfrityr med underskap 20+20 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Gassfrityr til benkeplate 25 l	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Gassfrityr med underskap 25 l	mm 800x700x900 (1040)	A1*

GASSFRITYRER - SERIE 900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
9GL15M	Gassfrityr med underskap 15 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Gassfrityr med underskap 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Gassfrityr med underskap 15+15 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Gassfrityr med underskap 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

GASSFRITYRER - SERIE S900

Type apparat	Beskrivelse	Dim.: (LxDxH) Benkeplate (h totalt)	Type
S9GL20M	Gassfrityr med underskap 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 20 l	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Gassfrityr med underskap 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Gassfrityr med underskap – elektronisk styring 20+20 l	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

GASSFRITYRER - SERIE 600 TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Forbruk LPG G30/31	Forbruk metan G20	Forbruk metan G25	Primærluft til forbrenningen	Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

GASSFRITYRER - SERIE 700 TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Forbruk LPG G30/31	Forbruk metan G20	Forbruk metan G25	Primærluft til forbrenningen	Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

GASSFRITYRER - SERIE 900 TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Forbruk LPG G30/31	Forbruk metan G20	Forbruk metan G25	Primærluft til forbrenningen	Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner med rundt hode HØYRE		Brenner med rundt hode VENSTRE		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

GASSFRITYRER - SERIE 900 "S" TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Forbruk LPG G30/31	Forbruk metan G20	Forbruk metan G25	Primærluft til forbrenningen	Type konstruksjon	Nominell elektrisk effekt	Forhåndsinnstilt spenning	Ledning type H07RNF snitt	Sylindrisk brenner		Brenner R power		Brenner UR power		Brenner med ovalt hode	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTALLASJONSANVISNINGER

BESKRIVELSE AV APPARATET

Robust struktur i stål, med 4 føtter som er justerbare i høyden. Utvendig bekledning i krom-nikkel-stål 18/10. Oppvarmingen skjer ved hjelp av brennere i rørformet krom stål, motstandsdyktige overfor termiske og mekaniske belastninger. Justeringen av temperaturen er mulig takket være egnede kraner komplette med sikkerhetsanordninger.

KLARGJØRING

Installasjonssted
Det anbefales å plassere apparatet i et rom med god ventilasjon, helst under en avtrekksvifte. Det er mulig å montere apparatet enkeltvis eller sette det sammen med andre apparater. En minimum avstand på 150 mm fra sidene må i alle tilfeller overholdes og 150 mm fra baksiden i tilfelle apparatet skulle befinne seg nær vegger i brennbart materiale. Hvis det ikke skulle være mulig å overholde disse avstandene, må du sørge for passende sikkerhetstiltak mot eventuell for stor varme, ved for eksempel å bekle installasjonsoverflatene med fliser, eller ved å montere antistrålevern. Sett apparatene på et bord eller på en hylle laget av ikke brennbart materiale. Før tilkoblingen utføres, må du kontrollere på apparatets merkeskilt om det er klargjort og om det passer til den typen gass som er tilgjengelig. I tilfelle apparatet virker med en annen type gass, les avsnittet ”Drift med andre typer gass”.

Lovforskrifter, tekniske regler og direktiver
Før montering, overhold følgende forskrifter:

- standarder UNI CIG 8723
- lokale byggelovsverk og forskrifter for brannvern;
- gjeldende standarder for arbeidsvern;
- forskriftene til Gassverket;
- gjeldende forskrifter fra CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano – Italiensk Elektroteknisk Komité);
- Brannvesenets forskrifter.

INSTALLERING

Montering, installasjon og vedlikehold skal utføres av firmaer som er godkjente av det lokale Gassverket i samsvar med gjeldende lover.

Fremgangsmåter for installering
For en korrekt vatring av apparatet skal du justere på føttene, som er justerbare i høyden.

Tilkobling til gassforsyningen
Tilkoblingen til munningen på 1/2" G som forutsett av apparatet kan være fast eller av avtagbar type ved å bruke et lovmessig koblingsstykke. Ved bruk av bøyelige slanger må de være i rustfritt stål og i samsvar med standarden. Etter endt tilkobling skal tetningene kontrolleres ved bruk av en egnet spray som varsler om lekkasjer.

Røykutslipp
Apparatene må installeres i rom der forbrenningsproduktene enkelt kan føres ut, i samsvar med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen “TEKNISKE DATA”) som:

gassapparater av typen “A1”

De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.
Disse apparatenes utslipp må skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein eller direkte utendørs.
Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med passende kraft, se tabellen ”TEKNISKE DATA”, pluss nødvendig utskifting av luft slik at brukerne jobber i et behagelig klima.

Gassapparater av typen “B11”

De er ment å skulle kobles til et naturlig utløp for forbrenningsgasser, f.eks. til en garantert effektiv skorstein med naturlig trekk, ellers kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs (Fig.1); apparatene kan også underordnes et mekanisk avtrekk, for eksempel en kjøkkenventilator med mekanisk sugemotor (Fig.2).
Dersom det blir brukt mekanisk avtrekk (Fig.2):
Gassforsyningen til apparatene må avbrytes i tilfelle ventilatorens sugekapasitet blir lavere enn de fastsatte verdiene. Gassforsyningen til apparatene skal kun startes igjen manuelt.
Hvis man installerer apparatet under ventilatoren, må enden av apparatets avtrekksrør være på minst 1,8 m avstand fra overflaten apparatet står på, og selve utløpet i avtrekksrøret for forbrenningsprodukter må befinne seg innenfor perimeteren til selve ventilatoren.
Apparatene av typen “B” leveres på forespørsel med skorstein som hindrer vind i å blåse ned, eller med skorsteinshatt, demontert og levert separat (fig.3).

Elektrisk tilkobling
Før man kobler apparatet til strømmen må man kontrollere at:
- Strømspenningen tilsvarer verdiene på typeskiltet.
- Jordingen er effektiv.
- Ledningen egner seg til apparatets strømforbruk.

Dessuten må apparatets strømtilførselskrets utstyres med en flerpolet bryter med en kontaktåpningsavstand på minst 3 mm som lett tillater å koble fra apparatet.
Til den hensikt kan man for eksempel trenge sikkerhetsbrytere.
Den flerpolete bryteren må plasseres i nærheten av apparatet, være homologert og ha et snitt som passer til apparatet.
Ledningen må minst være av typen H07 RN-F.
Den GUL-GRØNNE jordledningen må ikke avbrytes.

Potensialutligning
Apparatet må kobles til en potensialutligning. Klemmen for denne sitter nær der ledningen starter. Den er merket med en etikett ⏚ .

IGANGSETTING

Forberedende inngrep før plassering
Før plassering anbefales det å ta bort den pålimte vernebekledningen. Rengjør deretter nøye arbeidsoverflaten og de ytre delene med lunkent vann og rengjøringsmiddel ved bruk av en fuktig klut, og tørk deretter med en ren klut.

Igangsetting
Før igangsetting tilrådes det å kontrollere at apparatets egenskaper (kategori og typen gass som brukes) tilsvarer familien og gruppen gass som finnes på installasjonsstedet. I motsatt tilfelle sørg for å gå over til påkrevd gassfamilie eller tilpass apparatet til krevd gruppe gass (se avsnittet ”Drift med andre typer gass”). For igangsetting følg bruksanvisningene.

Kontroll av effekten
Bruk dysene for nominell effekt som finnes på apparatene.
Effekten kan være av to typer:
- nominell, gjengitt på apparatets merkeskilt
- redusert.

Dysse dysene omtales i tabellen “BRENNERE”.
Gassmatetrykket må ligge innenfor følgende verdier:
- fra 18 til 22,5 mbar for gass av andre familier (metan)
- fra 27 til 37 mbar for gass av tredje familie (butan-propan).

Utenfor disse trykkgrensene er det ikke mulig å bruke apparatene.
Ønskes det en ytterligere kontroll av effekten, er det mulig å utføre den ved hjelp av en teller ved å følge den såkalte "volumetriske metoden".
Normalt er det likevel tilstrekkelig med en kontroll av dysenes korrekte funksjon.

Kontroll av tilførselstrykket (Fig.4)
Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av en trykkmåler (minimal oppløsning på 0,1 mbar). Fjern skruen (A) fra trykkstøpselet og koble til manometeret: Etter at trykket er målt, skru skruen hermetisk til igjen (A).
VIKTIG: Kontrollen av trykket må utføres med alt gassutstyret tilkoblet og fungerende.

Kontroll av effekten i henhold til den volumetriske metoden
Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruket i tidsenheten. Denne verdien skal sammenlignes med verdien E som beregnes

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Brennerens effekt}}{\text{Gassens varmeevne}}$$

Det er viktig at målingen av effekten utføres mens apparatet er uvirksomt.
Brennerens effekter, nominell og redusert, beregnet ved verdien for nominelt trykk, oppnås ved å se i tabellen “BRENNERE”. Gassens varmeevne kan fås ved henvendelse til det lokale gassforsyningsverket.

Kontroll av hvordan maskinen fungerer
Kontroller om typen dyser som brukes tilsvarer de forutsett i tabellen “BRENNERE”. Kontroller at trykkreduktoren som brukes har en større strømningshastighet enn summen av forbruksstrømningshastighetene til alt utstyret som er tilkoblet. Kontroller at gassens ledningsrør passer.

Kontroll av pilotflammen
For en korrekt justering skal flammen omsvøpe varmeelementet og være perfekt å se på. I motsatt tilfelle kontroller om injektoren er den riktige for typen gass som brukes.

Kontroll av primærluften (Fig. 5/6/7)
Justeringen skjer ved hjelp av venturirøret ved å regulere kvoten “X” i tabellen “BRENNERE” og verifisere flammens utseende; den skal være jevn, luftig og stille.

Kontroll av funksjoner
- Sett apparatet i drift.
- Kontroller at gassrørene er tette;
- Kontroller brennerens flamme, også ved et minimum.

Advarsler for installatøren
- Forklar og vis brukerne drift og bruk av maskinen i henhold til anvisningene og overlat vedkommende bruksanvisningen.
- Opplys brukeren om at ethvert oppussingsarbeid eller byggmessig endring som kan skade tilførselen av luft for forbrenningen gjør det nødvendig å foreta en ny kontroll av apparatets funksjoner.

Drift med andre typer gass
For å gå over til en annen type gass, for eksempel fra metangass til flytende gass, kreves det bruk av egnede dyser for brenneren slik som foreskrevet i henhold til tabellen BRENNERE. Dysene til brennerne for de forskjellige typene gass, merket med den respektive diameteren i hundredels millimeter, befinner seg i en pose som leveres sammen med apparatet. Etter endt omvandling eller tilpassing utfør en kontroll av funksjonene som beskrevet i avsnittet "Kontroll av funksjonene".

Utskifting av brennernes dyser
FOR MODELLENE MED KAPASITET PÅ 8, 10,18 og 30 LITER
Ta bort styrepanelet ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten eller foran på panelet. Ta deretter bort de synlige dysene og skift dem ut med nye egnede dyser, i henhold til tabellen “BRENNERE”. Ikke glem å sette på plass tetningen der denne er forutsett.
FOR MODELLER MED KAPASITET PÅ 7,15 og 20 LITER
Man har tilgang til dysene ved å åpne skaplukene. Skru

dem av og skift dem ut med nye egnede dyser, i henhold til tabellen "BRENNERE". Ikke glem å sette på plass tetningen der denne er forutsett.

Regulering av pilotflammen (Tegning H)
Pilotflammen er med dyser og fast luft. Det eneste inngrepet som er påkrevd er å skifte ut dysene alt etter typen gass som benyttes. Dette gjøres ved å gå frem på følgende måte:
- Demontere panelet ved å løsne festeskruene (der det er nødvendig).
- Skru løs mutteren som holder tvekjeglen på plass (nr. 14) og ta ut tvekjeglen (nr. 15) og pilotdysen (nr. 16).
- Skift ut pilotdysen med den passende funnet ved hjelp av tabellen "BRENNERE".
- Etter å ha utført utskiftingen av pilotdysen, skrus mutteren som trykker på tvekjeglen på plass igjen (nr. 14) med den respektive tvekjeglen (nr. 15).

APPARATETS SIKKERHETSSYSTEMER

Sikkerhetsventil: en ventil med termoelement tillater å avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren dersom pilotflammen skulle slukkes. For å tilbakestille funksjonen i utgangsposisjon, må man repetere operasjonene som må utføres for å slå på pilotgassbrenneren.
Sikkerhetstermostat: Kobler seg inn ved å stenge gasstrømmen ved alvorlige feil. Denne skal tilbakestilles i utgangposisjon manuelt ved å skru av mutteren (n. 7) (fig. 10-11). Dersom denne skulle koble seg inn må man melde fra til teknisk assistanse.

VEDLIKEHOLD

Apparatene er laget slik at de krever lite vedlikehold. Allikevel anbefaler vi brukeren å skrive under en servicekontrakt for å få apparatene kontrollert av våre spesialister minst en gang i året, eller la apparatet kontrolleres av en spesialisert tekniker.

UTSKIFTING AV KOMPONENTENE (RESERVEDELER)

BRUK BARE ORIGINALE RESERVEDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Delene skal skiftes ut av godkjent personale!
På noen modeller er det tilstrekkelig å ta bort styrepanelet ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten eller foran på panelet for å få tilgang til delene som skal skiftes ut, på andre modeller er det tilstrekkelig å åpne den nederste døren.

MERK: tøm tanken før du tar vekk styrepanelet og før du skifter ut delene.

Gasskran: Alle koblingsstykkene er synlige. Løsne koblingsstykkene til gassrørene, pilotbrenneren og termoelementet med egnede nøkler. Løsne deretter festeskruene på siden, og sett inn en ny kran. Pass på å sette føleren helt til bunns.

Sikkerhetstermostat: Ta bort faston fra termoelementet. Skru av dekselmutteren, skru av festemutteren og skift ut sikkerhetstermostaten. Når man kobler til faston igjen, må man kontrollere at det er god kontakt mellom dem. Forsikre deg om at termostatens føler settes godt på plass helt til bunns.

Brenner: Brenneren er festet med to godt synlige skruer og en mutter til rampen. Skru dem av, skift ut brenneren og skru skruene godt på igjen.

Termoelement-Tennplugg: For å lette utskiftingen av disse to komponentene er det best å skru av de to skruene som fester pilotstøtten. Skift dem ut ved å skru av festeskruene.

Etter at utskiftingen er ferdig, montere panelet og de respektive delene i riktig rekkefølge.

ADVARSEL
Etter at gasstilførselens deler er skiftet ut, er det nødvendig å utføre en kontroll av tetningene samt funksjonene til de forskjellige elementene.

BRUKSANVISNINGER

IDRIFTSETTING

Apparatet er til profesjonell bruk og skal kun brukes av kvalifisert personale.
Vi anbefaler brukeren å kontrollere at apparatet installeres på egnet måte. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller ukyndig bruk.

Før apparatet settes i funksjon må man LESE NØYE BRUKSANVISNINGEN I DETTE HEFTET, med spesiell oppmerksomhet overfor sikkerhetsinnretningenes standarder. Steng alltid gasskranene etter bruk, særlig under vedlikeholdsoperasjoner og reparasjoner. Følg reglene for frityrkoking nøye, særlig i den første brukstiden, helt til du får så god praksis og erfaring at du personlig kan velge koketider og -temperaturer.
Før man slår på brenneren, må man vaske nøye delene som kommer i kontakt med kokeoljen, som vist i avsnittet om rengjøring. Fyll deretter på olje helt opp til nivåmerket i tanken etter å ha kontrollert at utløpskranen er stengt.

TENNING

Brennerne forsynes gjennom en termostatisk sikkerhetsventil.

Tenning av pilotgassbrenneren (serie 600) (fig. 10)
Trykk på knappen (✷) (3), vent til det kommer luft ut av rørene, og trykk da inn knappen til den piezoelektriske tenningen (2) gjentatte ganger helt til pilotflammen tennes, som er synlig gjennom åpningen på instrumentpanelet.

Hold knappen (3) inne i noen sekunder før du slipper den. Hvis pilotflammen slukker seg når knotten slippes, gjenta tenningsoperasjonen.

Tenning av pilotgassbrenneren (serie 700/900) (fig. 11)
Trykk inn håndtaket (1) og vri det mot venstre helt til det er i posisjon (✷). I denne posisjonen, mens man holder håndtaket inne, skal man trykke inn knappen til den piezoelektriske tenningen (2) gjentatte ganger helt til pilotflammen tennes. Slipp håndtaket etter 5 sekunder og vri det til ønsket posisjon. Gjenta operasjonen dersom pilotflammen slukker seg.

Tenning av pilotgassbrenneren (serie MEL og GL18MI) (fig. 11)
Vri håndtaket (1) mot venstre helt til det er i posisjon (✷). I denne posisjonen skal man trykke inn selve håndtaket helt til pilotflammen tennes. Slipp håndtaket etter 60 sekunder, og vri det i posisjonen 🔥. Gjenta operasjonen dersom pilotflammen slukker seg.

Tenning av hovedgassbrennerne og justering av temperaturen
For å slå på hovedgassbrenneren skal man vri håndtaket ytterligere mot venstre helt til ønsket temperatur. Termostatventilen er merket med posisjoner fra 1 til 8 for Serie 600, og fra 1 til 7 for Serie 700/900.
Verdiene som gis for temperaturen for hver posisjon er som følger:

Ventil 8 posisjoner

Posisjon	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur °C	Avslått	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil 7 posisjoner

Posisjon	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur °C	Avslått	115	130	143	157	171	180	190

Tenning av hovedgassbrennerne og justering av temperaturen (serie MEL)
Trykk på knappen START/STOPP for påslåing.
Reguleringen av middels oljetemperatur kan skje i tre faser:
"Forvarming" (melting): under denne fasen fungerer brennerne syklisk helt til det nås en forhåndsinnstilt temperatur. Denne starten uten bråe temperaturøkninger letter smeltingen av stekefettet.
"Konservering" (eller vedlikeholde redusert temperatur): tillater å holde oljetemperaturen på en konstant verdi, slik at det er mulig å bevare den smeltede oljen før man steker og unngå at det danner seg fettklumper igjen.
"Hovedregulering": ved å regulere ønsket temperatur ved hjelp av to knapper UP/DOWN vil man nå den innstilte temperaturen på en proporsjonell måte.

Tenning av hovedgassbrennerne og justering av temperaturen (GL 18MI)
For å slå på hovedgassbrennerne skal man vri termostathåndtaket på instrumentpanelet helt til verdien for ønsket temperatur.

AVSLÅING

Avslåing under normal drift (fig. 9-10)
AVSLÅING (SERIE 600) Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, er det nok å vri håndtaket (1) i posisjon (✷) I denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man trykke på avknappen (●) (4).
Før man slår på apparatet igjen må man vente i cirka 1 minutt på at ventilen frigjøres.
AVSLÅING (SERIE 700/900) Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, skal man vri håndtaket (1) i posisjon (✷) I denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket til posisjon (●).
AVSLÅING (SERIE MEL) Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, skal man vri håndtaket (1) i posisjon (✷) I denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket til posisjon (●), og trykke på START/STOPP-knappen på den elektroniske styreenheten.

Avslåing (GL 18MI)
Hvis bare hovedbrennerne skal slås av, skal man vri termostathåndtaket på instrumentpanelet i posisjon null, og vri håndtaket (1) til posisjon (✷) I denne stillingen forblir bare pilotflammen tent. For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket (1) til posisjon (●).

Avslåing i tilfelle feil
I dette tilfellet steng av gasstilførselen til apparatet.

Hvordan oppføre seg i tilfelle feil eller lengre tids stillestans av bruk
I tilfelle apparatet ikke skal brukes under en lengre periode eller i tilfelle feil eller problematisk drift, lukk kranen for tilkobling til gassnettet som befinner seg på utsiden av apparatet. Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stål, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er å finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust. I tilfelle feil, ta kontakt med teknisk assistanse.

IVARETAKELSE AV APPARATET

RÅD OG OPPLYSNINGER
Oljenivået må alltid holdes mellom maksimums- og minimumsnivå.
Slå aldri på frityren hvis oljenivået ikke er korrekt.
Skift olje ofte: ikke fortsett å bruk den samme oljen når fargen begynner å bli brun og viskositeten øker.
Fyll aldri kurven mer enn 50 % av dens kapasitet: dette vil resultere i raske frityrkokinger og sikker bruk.
Når man senker kurven ned i tanken vil det forekomme en rask skumdannelse som skyldes emulsjonen av varm olje og

vannet i maten.
Dersom det skulle oppstå uforholdsmessig mye skum, skal man løfte opp kurven og senke den ned igjen for å la skummet forsvinne.
Under stekingen av maten vil noen partikler falle av; de største delene vil legge seg på risten og de minste på bunnen, på det kalde området.
For å unngå at disse avleiringene holdes i sirkulasjon og dermed brennes, må man periodisk sørge for å rense tanken for disse. Renseoperasjonen skal utføres med kald olje og etter å ha latt restpartiklene legge seg som bunnfall.

HENVISNINGER FOR BRUK AV FAST FETT (SVINEFETT)

Dersom man bruker svinefett til stekingen kan det oppstå faresituasjoner som skyldes overoppheting av selve svinefettet og selve tanken i frityren. Derfor skal man la svinefettet smelte gradvis i henhold til instruksjonene under:
Ta bort kurven og fettfilteret og legg i det faste svinefettet.
La apparatet stå på maksimal ytelse i cirka et minutt før du igjen regulerer varmen i referanseposisjon.
Svinefettet vil begynne å smelte ved kontakt med de varme flammerørene.
Vent i noen minutter for å garantere at smeltingen skjer gradvis uten overopphetinger. Sett apparatet i maksimal ytelse igjen enda et minutt før du igjen regulerer det i referanseposisjon.
På dette punktet vil rørene være tilstrekkelig oppvarmet, vent derfor til svinefettet er blitt helt flytende før du setter på plass fettfilteret og kurven igjen.
Kun når svinefettet er helt flytende og i riktig mengde kan man begynne å bruke frityren på en korrekt måte.

RENSELSE AV AVLEIRINGEN

Når bunnfallet har lagt seg og oljen er kald, kan man dra ut fettfilteret med håndtak. Pass på å holde det helt vannrett, og gjør forsiktige bevegelser, slik at alle de største avleiringene som har lagt seg i det tilbakeholdes.
a) For modeller til å ha på benkeplate (fig.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Før man åpner avløpskranen (6), skal man sette slangen (15) ned i hullet (5) i henhold til figuren.
Etter å ha satt en balje eller en metallbøtte med kapasitet på minst 12 liter under avløpet, skal man åpne spaken (6) etter å ha løftet opp bolten (14).
Når tømmingen er ferdig skal man stenge kranen ved å vri spaken (6) og ta bort slangen (15), ved å gå frem i motsatt rekkefølge.
b) For modeller med underskap (fig.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Forsikre deg om at den medleverte baljen (9) er blitt plassert under avløpet (8), og vri deretter opp avløpets drosselventil som vil åpne kranen.

RENGJØRING

ADVARSEL!

- Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.
- I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet. Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; **for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen; ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre.** Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet. Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper. Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite). Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det. Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.
Etter at alle rengjøringsinngrepene er utført, skal overflatene i rustfritt stål, godt tørket, beskyttes med produkter som normalt er å finne i handelen og som beskytter mot etsing og rust.

OPPLYSNINGER FOR AUTORISERT INSTALLATØR FEIL

TERMOELEMENT

Pilotflammen forblir ikke tent:
Skift ut termoelementet.

SIKKERHETSTERMOSTAT

Pilotflammen forblir ikke tent:
Dersom pilotflammen fremdeles ikke forblir tent etter å ha skiftet ut termoelementet, skal man brokoble trådene der sikkerhetstermostaten er. Hvis da problemet er løst, skal man skifte ut sikkerhetstermostaten.

Sikkerhetstermostaten kobler seg inn:
Tilbakestill termostaten i utgangsposisjon. Slå på apparatet igjen og kontroller oljetemperaturen med maskinen i drift. Sikkerhetstermostaten er innstilt for å koble seg inn når den registrerer mellom 211 °C og 230 °C.
Undersøk termostatens temperatursprang ved hjelp av termometer som blir senket ned i oljen. Dersom termostaten kobler seg inn ved lavere temperaturer må den skiftes ut. Hvis den derimot kobler seg inn ved forutsatt temperatur, skyldes feilen ventilen (føler eller kapillarledning).

VENTIL

Det må ikke av noen grunn foretas endringer på ventilen.

Ikke skift ut eller foreta inngrep på kapillarledningen og/ eller på føleren.

Garantien vil frafalle på ventiler det er foretatt endringer på.

Sikkerhetstermostaten kobler seg inn:

Etter å ha undersøkt oljetemperaturen skal man skifte ut ventilen.

Pilotflammen forblir ikke tent:

Hvis denne feilen vedvarer etter å ha skiftet ut termoelementet og brokoblet trådene der sikkerhetstermostaten er, skyldes problemet ventilens elektromagnet. Hvis det er garanti på ventilen: skift ut selve ventilen. Når garantiperioden er over (24 måneder fra ventilens fabrikasjonsdato): skift kun ut elektromagneten.

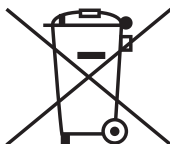
PIEZOELEKTRISK TENNING

Man ser ikke gnisten:

Kontroller visuelt at piezoen er i god stand (det må ikke være olje på den) og at ledningen ikke er oppskåret eller oppskrapet.

Forsikre deg dessuten om at piezoen er tilkoblet karosseriet ved hjelp av ledningen og/eller har elektrisk kontakt på instrumentpanelet.

Når man har fastslått at piezoen og ledningen er i god tilstand skal man skifte ut tennstiften.



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid.

Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører bøter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

GASFRITÖS - SERIE 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
GL8B	Gasfritös, bänkmodell 8 liter	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Gasfritös med köksmöbel 8 liter	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Gasfritös, bänkmodell 8+8 liter	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Gasfritös med köksmöbel 8+8 liter	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Gasfritös, bänkmodell 18 liter	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Gasfritös med köksmöbel 18 liter	mm 600x600x900 (1020)	A1

GASFRITÖS - SERIE 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
GL10B	Gasfritös, bänkmodell 10 liter	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Gasfritös med köksmöbel 10 liter	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Gasfritös med köksmöbel 7+7 liter	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Gasfritös, bänkmodell 10+10 liter	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Gasfritös med köksmöbel 10+10 liter	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Gasfritös med köksmöbel 15 liter	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Gasfritös med köksmöbel 15+15 liter	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Gasfritös med köksmöbel 18 liter	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Gasfritös med köksmöbel 20 liter	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Gasfritös med köksmöbel 20+20 liter	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Gasfritös, bänkmodell 25 liter	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Gasfritös med köksmöbel 25 liter	mm 800x700x900 (1040)	A1*

GASFRITÖS - SERIE 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
9GL15M	Gasfritös med köksmöbel 15 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Gasfritös med köksmöbel 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Gasfritös med köksmöbel 15+15 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Gasfritös med köksmöbel 20+20 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1*

GASFRITÖS - SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)	Typ
S9GL20M	Gasfritös med köksmöbel 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 20 liter	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Gasfritös med köksmöbel 20+20 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Gasfritös med köksmöbel – elektroniska kommandon 20+20 liter	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

GASFRITÖS - SERIE 600 TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Primärluft för för-bränning	Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ H07RNF sekt.	Cylindrisk brännare		Brännare med runt huvud till höger		Brännare med runt huvud till vänster		Brännare med ovalt huvud	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

GASFRITÖS - SERIE 700 TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Primärluft för för-bränning	Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ H07RNF sekt.	Cylindrisk brännare		Brännare med runt huvud till höger		Brännare med runt huvud till vänster		Brännare med ovalt huvud	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

GASFRITÖS - SERIE 900 TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Primärluft för för-bränning	Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ H07RNF sekt.	Cylindrisk brännare		Brännare med runt huvud till höger		Brännare med runt huvud till vänster		Brännare med ovalt huvud	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

GASFRITÖS - SERIE 900 "S" TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Förbrukning av gasol G30/31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Primärluft för för-bränning	Typ av konstruktion	Elektrisk nominell effekt	Förinställd spänning	Kabel av typ H07RNF sekt.	Cylindrisk brännare		Brännare med R-effekt		Brännare med UR-effekt		Brännare med ovalt huvud	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTALLATIONSANVISNINGAR

BESKRIVNING AV APPARATEN

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Extern beläggning av kromnickelstål 18/10. Uppvärmningen sker med rörformade brännare i kromstål, som är resistenta mot termiska eller mekaniska belastningar. Det går att reglera temperaturen med tillhörande kran och säkerhetsanordningar.

FÖRBEREDELSE

Installationsplats

Vi rekommenderar att ni placerar apparaten i ett väl ventilerat utrymme, helst under en fläkthuv. Det går att montera apparaten för sig själv eller placera den bredvid andra köksapparater. Ni måste hur som helst se till att det finns ett fritt minimiutrymme på 150 mm längs med sidorna och 150 mm längs med baksidan om apparaten står i närheten av väggar av lättantändligt material. Om det inte går att respektera dessa avstånd ska ni tillhandahålla lämpliga skyddsåtgärder mot eventuella värmeöverbelastningar, till exempel genom att klä monteringsytorna med kakelplattor eller montera strålsäkra skydd. Placera apparaterna på ett bord eller på ett plan av icke brännbart material. Kontrollera på apparatens tekniska märkskylt om den är lämplig för den typ av gas som finns tillgänglig, innan ni ansluter apparaten till gasnätet. Om apparaten fungerar med en annan typ av gas, var god konsultera avsnittet "Funktion med andra typer av gas".

Lagstiftning, tekniska regler och direktiv

Observera följande förordningar inför monteringen:

- normerna UNI CIG 8723
- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter
- gällande föreskrifter för skyddsförebyggande åtgärder
- gasverkets förordningar
- gällande CEI-förordningar
- VVF-förordningar.

INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företag som godkänts av det lokala gasverket i enlighet med gällande lagstiftning.

Installationsförfarande

För en korrekt planutjämning av apparaten ska du reglera höjden på fötterna.

Gasanslutning

Anslutningen till gasintagets munstycke på 127 mm G som ska finnas på apparaten kan vara fast eller avtagbart med hjälp av ett normalt anslutningsdon. Använder ni slangar, ska dessa vara av rostfritt stål och överensstämma med gällande standardnormer. När anslutningen slutförts ska ni kontrollera att kopplingen håller tätt med hjälp av en sprej som upptäcker eventuella läckor.

Rökgaskanal

Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningsprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Apparaterna betraktas som (se tabellen "TEKNISKA DATA"):

Gasdrivna apparater av typ "A1"

De är inte avsedda att kopplas till förbränningsprodukternas utloppskanal.
Dessa apparater ska tömma ut förbränningsprodukterna i lämpliga fläktkåpor eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus.
Vid avsaknad av detta är det tillåtet att använda en luftsug med en tillräcklig kapacitet som kopplats utifrån, se tabellen "TEKNISKA DATA", som ökas för att garantera den luftväxling som är nödvändig för att operatörerna ska må bra.

Gasdrivna apparater av typ "B11"

De är avsedda att kopplas till en naturlig utloppskanal för förbränningsprodukter, till exempel en skorsten med effektiv egenkonvektion, eller tömma ut förbränningsprodukterna direkt utomhus (Fig.1). Som alternativ kan de vara anslutna till ett forcerat utsugningssystem, till exempel en fläkthuv försedd med mekanisk luftsug (Fig.2).
Om förbränningsprodukterna töms ut via ett forcerat utsugningssystem (Fig.2):
ska apparatens gasförsörjning stängas av om fläkthuvens kapacitet försämras och sjunker till en nivå under de föreskrivna värdena. Gasförsörjningen måste därefter kopplas på manuellt.
Om apparaten installeras under en fläkthuv, ska utloppskanalens ände placeras minst 1,8 m från apparatens bärande yta, och utloppsröret för förbränningsprodukter ska sitta inuti själva fläkthuven.
Apparater av typ "B" levereras på begäran med vindsäker skorsten eller skorsten av metall, nedmonterade och i separat förpackning (fig.3).

Elanslutning

Innan apparaten ansluts till elnätet ska ni kontrollera att:
- Nätspänningen överensstämmer med de värden som anges på märkskylten.
- Jordningen fungerar korrekt.
- Anslutningskabeln är lämplig för apparatens märkspänning.

Dessutom ska det finnas en säkerhetsanordning högst upp på apparaten med en kontaktöppning på minst 3 mm som gör det möjligt att koppla från apparaten omnipolärt.

Säkerhetsbrytare kan användas för detta ändamål.
Den omnipolära strömbrytaren ska sitta i närheten av apparaten, vara typgodkänd och försedd med en sektion som är lämplig för apparaten.
Kabeln ska vara minst av typen H07 RN-F.
Den GUL-GRÖNA jordkabeln får aldrig avbrytas.

Ekvipotentiell
Apparaten ska anslutas till ett potentialutjämningssystem. Klämman som är avsedd för detta sitter i närheten av kabelns ingång. Den är markerad med etiketten ⏚ .

DRIFTSÄTTNING

Förberedande manövrar för driftsättning
Före driftsättningen ska det åtsittande skyddshöljet tas av. Rengör därefter arbetsytan och de yttre delarna noga med ljummet vatten och lösningsmedel samt en fuktig trasa. Torka därefter med en ren torkduk.

Driftsättning
Före driftsättningen ska ni lämpligen kontrollera att apparatens egenskaper (kategori och typ av gas som används) överensstämmer med den gasfamilj och gasgrupp som finns tillgänglig på platsen. I motsatt fall ska ni se till att övergå till den gasfamilj som krävs eller anpassa er till den gasgrupp som krävs (se avsnittet ”Funktion med andra typer av gas”). Följ användarinstruktionerna för att driftsätta apparaten.

Verifiering av effekt
Använd munstyckena med den märkeffekt som förutsetts för apparaterna.
Effekten kan vara av två olika sorter:
- nominell, som anges på apparatens märkskylt
- reducerad.

Vi hänvisar till nämnda munstycken i tabellen ”BRÄNNARE”.
Gasförsörjningstrycket ska befinna sig inom följande områden:
- från 18 till 22,5 mbar för gas av den andra familjen (metan)
- från 27 till 37 mbar för gas av den tredje familjen (butan-propan).

Utanför ovan nämnda tryckgränser fungerar inte apparaterna.
Om ni vill göra ytterligare en effektkontroll, går det att utföra med hjälp av en gasmätare och följa den så kallade "volymetriska metoden".
Normalt sett räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar korrekt.

Kontroll av ingångstrycket (Fig.4)
Ingångstrycket ska mätas med en manometer (minimiresolution 0,1 mbar). Ta av skruven (A) från anslutningspunkten och koppla till manometern: när mätningen utförts ska skruven (A) dras åt hermetiskt.

VIKTIGT: Tryckkontrollen ska utföras med all gasutrustning ansluten och väl fungerande.

Kontrollera effekten enligt den volymetriska metoden.
Det går att mäta gasförbrukningen i tidsenheter med hjälp av en gasräknare och en kronometer. Detta värde kommer sedan att konfronteras med värdet E beräknat enligt följande:

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Brännarens effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Det är viktigt att effektmätningen görs när apparaten är i viloläge.
Brännarens effekter, nominell och reducerad, som beräknats enligt värdet för det nominella trycket, uppnår man genom att konsultera tabellen ”BRÄNNARE”. Gasens värmevärde går att efterfråga hos det lokala gasverket.

Funktionskontroll
Kontrollera att den typ av munstycken som används överensstämmer med de som angetts i tabellen ”BRÄNNARE”. Kontrollera att den tryckreducerventil som används har en högre kapacitet än summan av all den anslutna utrustningens förbrukningseffekt. Kontrollera att den gasslang som används är lämplig.

Kontroll av pilotlågan
Justeringen är korrekt utförd när lågan omger termoelementet och lågan ser perfekt ut. I annat fall ska ni kontrollera att injektorn är lämplig för den typ av gas som används.

Kontroll av primärluft (Fig. 5/6/7)
Primärluften regleras via venturiröret genom att justera kvoten “X” som anges i tabellen “BRÄNNARE” och kontrollera lågans utseende som ska vara homogen, väl ventilerad och tystgående.

Kontroll av funktioner
- Sätt igång apparaten.
- Kontrollera att gasslangarna håller tätt.
- Kontrollera brännarens låga, även minimilågan.

Varningar för installatören
- Förklara och visa för användaren hur maskinen fungerar och hur den ska användas enligt instruktionerna, samt överlämna instruktionshandboken.
- Informera operatören om att allt renoveringsarbete eller ändringar i byggnaden som kan skada lufttillflödet för förbränning gör det nödvändigt att utföra en ny kontroll av apparatens funktioner.

Funktion med andra typer av gas
För att gå över till att använda en annan typ av gas, till exempel från metangas till flytande gas, måste munstycken som är anpassade till brännaren användas i enlighet med tabellen ”BRÄNNARE”. Brännarmunstyckena för olika typer av gas, som markerats med relativ diameter i mm, finns i

en påse som levereras tillsammans med apparaten. När munstyckena bytts ut eller anpassats ska ni utföra en kontroll av apparatens funktioner enligt beskrivningen i avsnittet ”Kontroll av funktioner”.

Byte av brännarmunstycken

AVSEENDE MODELLER FÖR 8, 10 ,18 och 30 LITER

Ta av panelen genom att skruva av skruvarna som sitter på den nedre kanten eller på framsidan, ta därefter av de munstycken som syns och byt ut dem mot nya munstycken enligt tabellen ”BRÄNNARE”. Var noga med att sätta tillbaka packningen på sin plats om så behövs.

AVSEENDE MODELLER FÖR 7, 15 ,20 och LITER

Ni kommer åt munstyckena genom att öppna skåpluckorna. Skruva av dem och byt ut dem mot nya munstycken enligt tabellen ”BRÄNNARE”. Var noga med att sätta tillbaka packningen på sin plats om så behövs.

Justering av pilotlågan (Bild H)

Pilotlågan brinner ur munstycken och med fast luftflöde. Det enda ingrepp som krävs är byte av munstycken enligt den typ av gas som används, enligt följande tillvägagångssätt:

- Montera av panelen genom att lossa fästskruvarna (om så behövs).
- Lossa muttern (nr. 14) samt ta ut bobinen (nr. 15) och pilotmunstycket (nr. 16).
- Byt ut pilotmunstycket mot ett annat lämpligt genom att konsultera tabellen ”BRÄNNARE”.
- När pilotmunstycket bytts ut ska muttern (nr. 14) skruvas fast med tillhörande bobin (nr. 15).

APPARATENS SÄKERHETSSYSTEM

Säkerhetsventil: En ventil med termoelement gör det möjligt att avbryta gastillförseln till huvudbrännaren om pilotlågan skulle slockna. För att återställa funktionen måste ni upprepa manövrarna för tändning av pilotanordningen.
Säkerhetstermostat: Den utlöses och stänger av gastillförseln vid allvarliga fel. Den ska återaktiveras manuellt och för att återställa funktionen ska muttern skruvas av (nr. 7) (fig. 10-11). Om den skulle utlösas ska ni ta kontakt med assistansservice.

UNDERHÅLL

Apparaterna tillverkas så att det ska behövas så lite underhåll som möjligt. Trots detta rekommenderar vi att användaren tecknar ett servicekontrakt för att garantera att apparaten servas minst en gång per år av specialutbildad personal från vår servicetjänst, eller av en specialutbildad tekniker.

BYTE AV DELAR (RESERVDELAR)

ANVÄND ENDAST ORIGINALRESERVDELAR SOM LEVERERATS AV TILLVERKAREN. Byte av delar ska utföras av auktoriserad personal!

På vissa modeller räcker det att ta av panelen genom att skruva av skruvarna som sitter på den nedre kanten eller på framsidan för att komma åt de delar som ska bytas ut, medan det på andra modeller räcker att öppna den nedre luckan.

VARNING: töm behållaren innan ni tar av panelen och innan komponenterna byts ut.

Gaskran: Alla kopplingarna är synliga. Skruva av kopplingarna för gastillförsel, gasutlopp, pilot och termoelement med lämpliga skiftnycklar. Skruva av de två fästskruvarna på sidan, byt därefter ut delarna. Sätt i bulben ordentligt.

Säkerhetstermostat: Ta loss termoelementets faston. Skruva av täckmuttern, lossa fästmuttern och byt ut den. När ni kopplar tillbaka de olika faston ska ni kontrollera att de ansluts ordentligt. Säkerställ att termoelementets bulb har satts i ordentligt på sin plats.

Brännare: Brännaren är fastsatt med två synliga skruvar och med en mutter på röret. Skruva loss, byt ut och skruva tillbaka dem ordentligt.

Termoelement-tändstift: För att underlätta byte av dessa två komponenter, bör ni skruva av de två skruvarna som håller fast pilothållaren. Skruva av fästskruvarna och byt därefter ut dem.

När bytena av reservdelar gjorts ska panelen och dess tillhörande delar monteras tillbaka i rätt ordning.

VARNING
När gasaggregatets delar bytts ut måste ni kontrollera att de olika elementen håller tätt och fungerar ordentligt.

BRUKSANVISNING

DRIFTSÄTTNING

Apparaten är avsedd för yrkesmässigt bruk och ska användas av kvalificerad personal.
Vi råder användaren att verifiera att apparaten installerats på ett lämpligt sätt. Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av dålig installation, otillräckligt underhåll eller oansvarlig användning.

Innan apparaten sätts i drift SKA NI LÄSA ANVÄNDARINSTRUKTIONERNA NOGA I DENNA BROSCHYR, och speciellt uppmärksamma föreskrifterna avseende säkerhetsanordningarna. Stäng alltid gaskranarna efter användning och framförallt vid reparations- och underhållsmanövrar. Följ föreskrifterna för tillagning noga, åtminstone i början, eller tills ni till följd av vana och erfarenhet klarar av att välja tillagningstider och temperaturer på egen hand. Innan ni tänder brännaren ska de delar som är i kontakt med matoljan rengöras noga, enligt vad som indikeras i avsnittet om rengöring.

Häll sedan i olja ända upp till behållarens referenslinje (nivå) efter att ni kontrollerat att tömningskranen är stängd.

TÄNDNING

Brännarna drivs av en säkerhetstermostat.

Tändning av pilotbrännaren (serie 600) (fig. 10)
Tryck på knappen (✷) (3), vänta tills luften kommer ut ur rören, tryck därefter upprepade gånger på den piezoelektriska knappen (2). Kontrollera att pilotlågan är tänd via hålet i panelen. Håll knappen intryckt (3) i några sekunder och släpp den sen. Upprepa manövern om pilotlågan släcks.

Tändning av pilotbrännaren (serie 700/900) (fig. 11)
Tryck ner vredet och vrid det moturs (1) till läget (✷). Håll vredet intryckt i detta läge och tryck upprepade gånger på den piezoelektriska knappen (2) tills pilotlågan tänds. Släpp upp vredet efter 5 sekunder och vrid det till önskat läge. Upprepa manövern om pilotlågan släcks.

Tändning av pilotbrännaren (serie MEL e GL18MI) (fig. 11)
Vrid vredet medurs (1) till läget (✷). Tryck på vredet i detta läge tills pilotlågan tänds. Släpp upp vredet efter 60 sekunder och vrid det till läget 🔥. Upprepa manövern om pilotlågan släcks.

Tändning av huvudbrännarna och justering av temperaturen
För att tända huvudbrännaren vrider du vredet ytterligare moturs tills du når önskad temperatur. Termostatventilen är försedd med olika lägen från 1 till 8 i serien 600 och från 1 till 7 i serien 700/900.
Temperaturens indikativa värden för varje läge är enligt följande:

Ventil 8 pos.

Position	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur °C	Släckt	110	121	133	145	156	168	179	190

Ventil 7 pos.

Position	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatur °C	Släckt	115	130	143	157	171	180	190

Tändning av huvudbrännarna och justering av temperaturen (serie MEL)
Tryck på knappen START/STOPP för tändning av brännaren.
Oljans medeltemperatur går att justera i tre faser:
"Föruppvärmning" (smältning): brännarna fungerar cykliskt ända tills de når den förinställda temperaturen. Denna typ av start utan hastiga temperaturökningar gör att stekfettet smälter lättare.
"Konservering" (eller bibehålla en reducerad temperatur): gör det möjligt att bibehålla oljetemperaturen på ett konstant värde och på så vis förblir oljan smält utan att klumpa sig till fett före stekning.
"Huvudreglering": justering av önskad temperatur via de två knapparna UPP/NER som gör det möjligt att proportionellt nå den inställda temperaturen.

Tändning av huvudbrännarna och justering av temperaturen (GL 18MI)
För att tända huvudbrännarna, vrid på termostatvredet som sitter på panelen ända tills önskad temperatur nås.

SLÄCKNING

Släckning under normal funktion (fig. 9-10)
SLÄCKNING (SERIE 600) Ni behöver endast vrida vredet (1) till läge (✷) för att släcka huvudbrännarna. I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Tryck på avstängningsknappen (●) (4) för att stänga av apparaten helt och hållet.
Vänta i cirka 1 minut tills ventilen låses upp innan ni sätter igång apparaten igen.
SLÄCKNING (SERIE 700/900) Ni behöver endast vrida vredet (1) till läge (✷) för att släcka huvudbrännarna. I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet till läge (●) för att stänga av apparaten helt och hållet.
SLÄCKNING (SERIE MEL) Ni behöver endast vrida vredet (1) till läge (✷) för att släcka huvudbrännarna. I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet till läge (●), för att stänga av apparaten helt och hållet, tryck ner knappen START/STOPP på den elektroniska kontrollpanelen.

Släckning (GL 18MI)
För att stänga av huvudbrännarna, vrid termostatvredet som sitter på panelen till nollvärdet, vrid vredet (1) till läge (✷)
I detta läge förblir endast pilotlågan tänd. Vrid vredet (1) till läge (●) för att stänga av apparaten helt och hållet.

Släckning vid fel
Vid fel ska apparatens hela gasaggregat stängas av.

Åtgärd vid fel eller längre funktionsavbrott
Om apparaten inte används under en längre tidsperiod, om den gått sönder eller fungerar oregelbundet ska gasaggregatets kran som sitter på apparatens utsida stängas av. När all rengöring utförts ska ytorna i inoxstål, som torkats ordentligt torra, bestrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer. Vid fel ska assistanstjänst meddelas.

SKÖTSEL AV APPARATEN

RÅD OCH REKOMMENDATIONER
Oljenivån ska alltid hållas mellan den maximala och den minimala nivån.
Tänd aldrig fritösen om oljenivån inte är korrekt.
Byt olja ofta: fortsätt inte använda oljan när den börjar bli brunfärgad och viskositeten ökar.
Fyll aldrig korgen mer än till 50% av dess kapacitet: det möjliggör snabb tillagningstid och säkerhet vid användning.
När korgen sänks ner i behållaren bildas det snabbt skum till följd av emulsionen mellan varm olja och det vatten som

finns i livsmedlen. Om det bildas överdrivet mycket skum, ska ni lyfta upp korgen och därefter sänka ner den igen så att skummet försvinner.
Under fritering av livsmedel, frigörs partiklar. De största lägger sig på gallret och de mindre i botten, i det avkylda området. För att undvika att dessa beläggningar cirkulerar och bränns vid ska behållaren rengöras med jämna mellanrum. Detta görs med kall olja och efter att resterna har sjunkit ner till botten.

VARNING VID ANVÄNDNING AV HÅRDA FETTER (FLOTT)
Vid användning av flott som stekfett kan det uppstå farliga situationer till följd av överhettning av själva flottet och friteringsbehållaren. Lös därför upp flottet gradvis på följande sätt:
Ta av korgen, behållarens nätgaller och lägg i det fasta flottet.
Ställ in apparaten på maximal effekt i cirka en minut och ställ därefter tillbaka den i pilotläge. Flottet som kommer i kontakt med lågans varma rör börjar smälta.
Vänta i ett par minuter för att säkerställa att det smälter gradvis utan överhettning. Vrid tillbaka apparaten på maximal effekt i ännu en minut och återgå sen till pilotläge.
Rören bör nu vara tillräckligt varma, vänta tills flottet är helt flytande och sätt tillbaka behållarens nätgaller och korgen.
Börja endast använda fritösen normalt igen när flottet är helt smält och av rätt mängd.

RENGÖRING AV BELÄGGNINGAR
När beläggningarna har lagt sig på botten, i kall olja, ska ni dra ut nätgallret med handtag. Var noga med att hålla det horisontalt och bära det försiktigt så att beläggningarna inte faller tillbaka i oljan.
a) För bänkmodeller (fig.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Sätt i slangen (15) i hålet (5) enligt figuren, innan ni öppnar tömningskranen (6). Placera ett kar eller en metallspann med en kapacitet på minst 12 liter under kranen, öppna därefter handtaget (6) när ni har lyft upp bulten (14).
När tömningen är slutförd ska ni stänga kranen genom att vrida på handtaget (6) och ta av slangen (15), genom att vrida den moturs.
b) För modeller med köksmöbel (fig.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Säkerställ att karet (9) som medföljer placerats under tömningskranen (8) och vrid därefter på strypventilen som öppnar kranen.

RENGÖRING
VARNING!
- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet.
Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen. Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. **Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.** Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar. Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att använda stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.
Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).
Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den. Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.
När all rengöring utförts ska ytorna av inoxstål, som torkats ordentligt torra, bestrykas med produkter som skyddar mot korrosion. Dessa produkter finns att köpa i vanliga affärer.

GODA RÅD TILL DEN AUKTORISERADE INSTALLATÖREN AVVIKELSER

TERMOELEMENT
Pilotlågan släcks kontinuerligt:
Byt ut termoelementet.

SÄKERHETSTERMOSTAT
Pilotlågan släcks kontinuerligt:
Om pilotlågan inte förblir tänd när termoelementet ++++bytts ut, ska trådarna bryggas samman i höjd med säkerhetstermostaten. Om problemet lösts, ska säkerhetstermostaten bytas ut.

Säkerhetstermostaten utlöses:
Återställ termostaten. Starta om maskinen och kontrollera oljans temperatur när maskinen är igång. Säkerhetstermostaten har kalibrerats till att utlösas i intervallet mellan 211 °C och 230 °C.
Verifiera termostatens utlösningstemperatur med en termometer som doppas ner i oljan. Om termostaten utlöses vid lägre temperaturer ska den bytas ut. Om termostaten istället utlöses vid avsedd temperatur sitter felet i ventilen (bulb eller kapillär).

VENTIL
Ventilen får på inga villkor manipuleras. Byt inte ut eller åtgärda något fel på kapillären och/eller bulben. De ventiler som manipulerats ersätts inte av garantin.

Säkerhetstermostaten utlöses:
När oljetemperaturen kontrollerats ska ventilen bytas ut.

Pilotlågan släcks kontinuerligt:

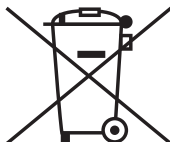
Om det fortfarande uppstår något fel efter att termoelementet bytts ut och trådarna bryggats samman i höjd med säkerhetstermostaten, beror problemet på ventilens magnet.

Om ventilen täcks av garantin: byt då ut ventilen. Om garantiperioden förfallit (24 månader från ventilens tillverkningsdatum): byt då endast ut magneten.

PIEZOELEKTRISK TÄNDMEKANISM

Gnistan syns inte:

Gör en visuell kontroll för att säkerställa att den piezoelektriska mekanismen är i bra skick (den får inte vara nedsmutsad med olja) och att kabeln inte har skåror eller är avskalad. Säkerställ dessutom att den är ansluten till skalet via och/eller med kontakten på panelen. Verifiera att den piezoelektriska mekanismen och kabeln är i gott skick, byt ut stiftet.



INFORMATION TILL ANVÄNDARNA

I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG, avseende reducering av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall.

Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lämplig separat insamling av apparaten för påföljande återvinning, behandling och kompatibel miljömässig avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande lagstiftning.

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
GL8B	Frytownica gazowa nastolna 8 l.	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Frytownica gazowa z szafką 8 l.	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Frytownica gazowa nastolna 8+8 l.	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Frytownica gazowa z szafką 8+8 l.	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Frytownica gazowa nastolna 18 l.	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Frytownica gazowa z szafką 18 l.	mm 600x600x900 (1020)	A1

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
GL10B	Frytownica gazowa nastolna 10 l.	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Frytownica gazowa z szafką 10 l.	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Frytownica gazowa z szafką 7+7 l.	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Frytownica gazowa nastolna 10+10 l.	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Frytownica gazowa z szafką 10+10 l.	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Frytownica gazowa z szafką 15 l.	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Frytownica gazowa z szafką 15+15 l.	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Frytownica gazowa z szafką 18 l.	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Frytownica gazowa z szafką 20 l.	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Frytownica gazowa z szafką 20+20 l.	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Frytownica gazowa nastolna 25 l.	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Frytownica gazowa z szafką 25 l.	mm 800x700x900 (1040)	A1*

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
9GL15M	Frytownica gazowa z szafką 15 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Frytownica gazowa z szafką 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Frytownica gazowa z szafką 15+15 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Frytownica gazowa z szafką 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1*

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Blat roboczy: (h całkowita)	Typ
S9GL20M	Frytownica gazowa z szafką 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 20 l.	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Frytownica gazowa z szafką 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Frytownica gazowa z szafką - sterowanie elektroniczne 20+20 l.	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 600 — DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik Z okrągłą główką DX		Palnik Z okrągłą główką SX		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 700 — DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik Z okrągłą główką DX		Palnik Z okrągłą główką SX		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 900 — DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik Z okrągłą główką DX		Palnik Z okrągłą główką SX		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

FRYTOWNICE GAZOWE - SERIA 900 „S" — DANE TECHNICZNE

MODEL	Moc znamionowa	Zużycie LPG G30/31	Zużycie Metanu G20	Zużycie Metanu G25	Powietrze pierwotne do spalania	Konstrukcja typu	Moc znamionowa elektryczna	Napięcie przygotowawcze	Kabel typu H07RNF przekr.	Palnik cylindryczny		Palnik R power		Palnik UR power		Palnik z owalną główką	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTRUKCJA INSTALACJI

OPIS URZĄDZENIA

Solidna konstrukcja stalowa z 4 regulowanymi nóżkami. Obudowa zewnętrzna ze stali chromoniklowej 18/10. Ogrzewanie odbywa się za pomocą palników ze stali chromowanej o kształcie rurowym, odpornych na obciążenia pochodzenia termicznego i cieplnego. Regulacja temperatury możliwa jest dzięki zaworowi i urządzeniom zabezpieczającym.

PRZYGOTOWANIE

Miejsce instalacji

Zaleca się ustawienie urządzenia w pomieszczeniu z dobrą wentylacją, jeśli to możliwe pod okapem wyciągu. Możliwe jest osobne zamontowanie urządzenia lub też można je ustawić obok innych urządzeń kuchennych. W każdym z przypadków należy zachować minimalną odległość 150 mm od ścianek bocznych oraz 150 mm od ściany tylnej w przypadku, jeśli urządzenie zamontowane zostanie w pobliżu ścian z materiałów łatwo palnych Jeśli nie będzie możliwości zachowania wskazanych odległości, przedsięwziąć odpowiednie kroki bezpieczeństwa zapobiegających ewentualnym nadmiernym temperaturom, jak na przykład pokrycie ścian instalacji cegłami lub zainstalowanie osłony odpromiennikowe. Ustawić urządzenia na stole, lub na podwyższeniu wykonanym z materiału niepalnego. Przed dokonaniem podłączenia należy sprawdzić na tabliczce znamionowej urządzenia czy jest ono przystosowane i odpowiednie dla dostępnego rodzaju gazu. W przypadku, jeśli urządzenie przystosowane byłoby do innego rodzaju gazu zapoznać się z paragrafem„Działanie z innymi rodzajami gazu".

Regulacje prawne, zasady techniczne i dyrektywy

Przystępując do montażu należy przestrzegać następujących zaleceń:

- normy UNI CIG 8723
- regulacje budowlane i miejscowe zalecenia przeciwpożarowe
- obowiązujące normy bezpieczeństwa pracy
- zalecenia przedsiębiorstwa dostarczającego gaz
- obowiązujące zalecenia CEI
- zalecenia VVF.

INSTALACJA

Montaż, instalacja oraz konserwacja powinny być dokonywane przez firmy posiadające upoważnienie miejscowego dostawcy gazu zgodnie z obowiązującymi normami.

Procedury instalacyjne

W celu prawidłowego wypoziomowania urządzenia posługiwać się regulacją wysokości nóżek.

Podłączenie gazu

Podłączenie do króćca przyłącza 1/2" G przewidzianego na urządzeniu może być stałe lub ruchome z zastosowaniem złącza zgodnego z normą Jeśli zastosowane zostały przewody elastyczne powinny być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność przy pomocy odpowiedniego sprayu do wykrywania przecieków.

Odprowadzanie spalin

Urządzenia powinny być umieszczone w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania z zachowaniem wszelkich zaleceń norm instalatorskich. Urządzenia uważane są za (zobacz tabela „DANE TECHNICZNE"):

Urządzenia gazowe typu „A1"

Nie są przewidziane do połączenia do przewodu kominowego dla produktów spalania.
Urządzenia takie powinny odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub urządzeń podobnych, podłączonych z kominem o pewniej sprawności lub bezpośrednio na zewnątrz
W razie ich braku dopuszczalne jest zastosowanie pochłaniacza powietrza połączonego bezpośrednio na zewnątrz o wydajności nie mniejszej niż wymagana przez tabelę „DANE TECHNICZNE' powiększonej o wymianę powietrza niezbędną dla dobrego samopoczucia operatorów.

Urządzenia gazowe typu „B11"

Przeznaczone do podłączenia do naturalnego przewodu odprowadzającego produkty spalania - na przykład do ciągu naturalnego o bezpiecznej wydajności, odprowadzania produktów spalania bezpośrednio na zewnątrz (Rys. 1), lub też wspomagane systemem odprowadzania wymuszonego, na przykład okapem wyposażonym w mechaniczną ssawę (Rys. 2).
Jeżeli produkty spalania odprowadzane są za pomocą systemu wymuszonego odprowadzania (Rys. 2):
podawanie gazu do urządzeń powinno przerwać się jeżeli wydajność okapu ssącego zejdzie poniżej wskazane wartości. Ponowny wlot gazu do urządzeń może zostać wywołany wyłącznie w sposób ręczny.
W przypadku instalacji pod okapem, część końcowa przewodu odprowadzającego urządzenia musi znajdować się w odległości przynajmniej 1,8 m od powierzchni, na której stoi urządzenie, część odłączania przewodu odprowadzania produktów spalania należy umieścić pomiędzy obwodem podstawy okapu.
Na żądanie urządzenia typu „B" dostarczane są z kanałem przeciwwietrznym lub „mitra", niezmontowanymi i dostarczanymi oddzielnie (rys.3).

Podłączenie elektryczne
Przed podłączeniem urządzenia do sieci, należy sprawdzić czy:
- Napięcie sieciowe odpowiada wartościom przedstawionym na tabliczce.
- Uziemienie działa prawidłowo.
- Kabel podłączeniowy jest dostosowany do mocy pobieranej urządzenia.

Ponadto przed urządzeniem powinno znajdować się urządzenie z otwarciem styków o przynajmniej 3 mm, co umożliwia odłączenie wszystkich biegunów urządzenia.
Do tego mogą służyć na przykład wyłączniki bezpieczeństwa.
Wyłącznik wszystkich biegunów powinien znajdować się w pobliżu urządzenia, powinien być homologowany i mieć przekrój przystosowany do urządzenia.
Kabel powinien być typu przynajmniej H07 RN-F.
Nigdy nie należy odłączać ŻÓŁTO-ZIELONEGO kabla uziemienia.

Instalacja wyrównawcza
Urządzenie należy podłączyć do instalacji wyrównawczej. Przewidziany zacisk umieszczony jest w pobliżu wlotu kabla. Oznaczony jest etykietą ⏚ .

MONTAŻ

Czynności przygotowawcze do wykonania prac
Przed wykonaniem prac montażowych należy usunąć ochronną powłokę samoprzylepną. Następnie należy oczyścić dokładnie powierzchnię roboczą oraz części zewnętrzne ciepłą wodą z detergentem przy pomocy wilgotnej szmatki a następnie czystą szmatką.

Uruchomienie
Przed uruchomieniem dobrze jest sprawdzić czy charakterystyki urządzenia (kategoria i rodzaj stosowanego gazu) odpowiadają rodzinie i grupie gazu dostępnemu na miejscu. Jeśli nie, dokonać przejścia na wymaganą rodzinę gazu lub dokonać adaptacji do wymaganej grupy gazu (patrz paragraf „Działanie z innymi rodzajami gazu"). Podczas uruchamiania przestrzegać zalecenia instrukcji użytkowania.

Sprawdzenie mocy
Zastosować dysze dla mocy nominalnej przygotowane dla urządzeń.
Moc może być poniższego rodzaju:
- nominalna, podana na tabliczce znamionowej urządzenia
- zredukowana

Do tych dysz odnoszą się dane zawarte w tabeli "PALNKI"
Ciśnienie gazu zasilającego powinno mieścić się w następujących zakresach:
- od 18 do 22,5 mbar dla gazu z drugiej rodziny (gaz ziemny))
- od 27 do 37 mbar dla gazu z trzeciej rodziny (butan - propan).

Poza wyżej wymienionymi zakresami ciśnienia nie ma możliwości uruchomienia urządzeń.

Jeśli zamierza się dokonać dodatkowej kontroli mocy, możliwe jest wykonanie jej przy użyciu licznika, stosując tak zwaną metodę „objętościową".
Zazwyczaj jednak wystarczająca jest kontrola prawidłowości działania dysz.

Kontrola ciśnienia wejściowego (rys. 1-2)
Ciśnienie wejściowe mierzyć należy przy pomocy manometru o dokładności min. 0,1 mbar). Wyjąć śrubę (A) z przyłącza ciśnieniowego i podłączyć do manometru. po dokonaniu pomiaru dokręcić szczelnie śrubę (A).
WAŻNE: Sprawdzenie ciśnienia powinno być wykonywane przy podłączonych i działających wszystkich urządzeniach gazowych.

Kontrola mocy według metody objętościowej
Przy pomocy licznika gazu oraz manometru możliwe jest dokonanie pomiaru zużycia gazu w jednostce czasu. Stwierdzoną wartość należy porównać z wartością E obliczoną następująco: Stwierdzoną wartość należy porównać z wartością E obliczoną następująco:

$$\mathbf{E} = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Moc cieplna gazu}}$$

Jest rzeczą ważną, aby dokonać pomiaru, kiedy urządzenie znajduje się w stanie inercji.
Moce palnika, nominalna i zredukowana, obliczone dla wartości ciśnienia nominalnego uzyskuje się z tabeli "PALNIKI". Wartość mocy cieplnej gazu może być uzyskana od lokalnego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz

Sprawdzenie działania
Sprawdzić typ zastosowanych dysz, czy odpowiada on typowi przewidzianemu w tabeli „PALNIKI" Sprawdzić, czy zastosowany reduktor ciśnienia posiada wydajność wyższą niż suma przepływów zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Skontrolować czy przewody doprowadzające gaz są odpowiednie.

Kontrola płomienia pilotującego
W celu poprawnej regulacji płomień powinien otaczać różni termoparę i powinien dobrze wyglądać, w przeciwnym przypadku sprawdzić należy, czy zastosowany iniektor odpowiada typowi podłączonego gazu.

Kontrola powietrza pierwotnego (Rys. 5/6/7)
Regulacja odbywa się za pomocą zwężki Venturiego, poprzez regulację wartości „X" przedstawionej w tabeli „PALNIKI" i kontrolę wyglądu płomienia, który powinien być jednolity, dobrze napowietrzony i bezdźwięczny.

Kontrola funkcji
- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Skontrolować płomień palnika także na minimum.

Ostrzeżenia dla instalatora
- Wyjaśnić i zademonstrować użytkownikowi działanie i

użytkowanie urządzenia zgodnie zaleceniami i przekazać mu broszurę instrukcji.
- Poinformować operatora, że wszelkie prace związane z przebudową lub modyfikacjami budowlanymi, które mogą wpłynąć na zasilanie w powietrze do spalania wywołują konieczność przystąpienia do ponownego sprawdzenia działania urządzenia.

Działanie z innymi rodzajami gazu
W celu przejścia na inny rodzaj gazu, na przykład z gazu ziemnego na płynny butan, wymagane jest zastosowanie odpowiednich dysz w palniku, zgodnie z tabelą „PALNIKI". Dysze palników dla różnych rodzajów gazu posiadają oznakowanie średnicy w mm, znajdujące się na kopercie dostarczonej wraz z całym urządzeniem. Po zakończeniu przebudowy lub adaptacji dokonać sprawdzenia działania urządzenia w sposób opisany w paragrafie „Kontrola działania".

Wymiana dysz palników

DLA MODELI 8, 10, 18 i 30 LITRÓW

Zdjąć płytę główną odkręcając śruby umieszczone na dolnym lub górnym brzegu, następnie wyjąć widoczne teraz dysze i wymienić je na inne odpowiednie, zgodnie z tabelą „PALNIKI". Uważać aby zamontować ponownie uszczelkę (jeżeli występuje).

DLA MODELI 7, 15 i 20 LITRÓW

Do dysz można dostać się otwierając drzwiczki szafy. Odkręcić je i wymienić na odpowiednie, zgodnie z tabelą „PALNIKI". Uważać aby zamontować ponownie uszczelkę (jeżeli występuje).

Regulowanie płomienia pilotującego (Rys. H)
Płomień pilotujący posiada dysze stałego powietrza. Jedyna wymagana czynność to wymiana dysz zależnie od rodzaju gazu , dokonywana następująco:
- Zdemontować płytę czołową odkręcając śruby mocujące (tam gdzie to konieczne)
- Odkręcić nakrętkę dociskającą dwustożek (nr 14) i wyjąć dwustożek (nr 15) oraz dyszę pilotującą (nr 16).
- Wymienić dyszę pilotującą wraz z odpowiednią dyszą posługując się przy tym wskazaniami tabeli „PALNIKI".
- Po dokonaniu wymiany dyszy pilotującej dokręcić nakrętkę dociskającą stożek (nr 14) przy pomocy odpowiedniego dwustożka (nr 15).

SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA

Zawór bezpieczeństwa: zawór z termoparą umożliwiający przerwanie przepływu gazu do palnika głównego, na wypadek gdyby wyłączył się płomień pilotujący. Aby przywrócić działanie należy powtórzyć czynności dotyczące włączania urządzenia pilotującego.
Termostat bezpieczeństwa: Działa zamykając przepływ gazu w przypadku poważnych nieprawidłowości. Termostat uzbraja się ręcznie, a w celu jego ponownego włączenia należy odkręcić nakrętkę (nr 7) (rys. 10-11). W razie zadziałania termostatu skontaktować się z serwisem.

KONSERWACJA

Konstrukcja urządzenia jest wykonana w sposób wymagający niewielu czynności konserwacyjnych. Niemniej jednak przypominamy użytkownikowi o podpisaniu umowy serwisowej w celu kontrolowania urządzeń przynajmniej raz w roku przez wyspecjalizowany personel naszego serwisu klientów, lub przez wyspecjalizowanego technika.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNYCH)

UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH, DOSTARCZANYCH PRZEZ PRODUCENTA. Wymiana części powinna być dokonywana przez upoważniony personel!
Przy niektórych modelach wystarczy zdjąć płytę główną odkręcając śruby umieszczone na dolnej lub przedniej krawędzi, celem dostania się do części, które mają zostać wymienione. W innych modelach wystarczy otworzyć dolne drzwiczki.

UWAGA: opróżnić zbiornik przed zdjęciem płyty głównej i wymianą komponentów.

Zawór gazu. Wszystkie złącza są widoczne. Za pomocą odpowiednich kluczy odkręcić złącza wlotu gazu, wylotu gazu, pilota i termoparę. Odkręcić dwie śruby mocujące z boku, następnie przystąpić do wymiany. Wprowadzić bańkę do końca.

Termostat bezpieczeństwa: Odłączyć faston termopary. Odkręcić nakrętkę pokrywy, odkręcić nakrętkę mocującą i wymienić ją. Podczas podłączania faston należy sprawdzać czy dobrze się stykają. Upewnić się, że bańka termostatu jest włożona dokładnie w gniazdo.

Palnik. Palnik jest przymocowany dwoma dobrze widocznymi śrubami i nakrętką do pochylni. Odkręcić je, wymienić palnik i dokładnie przykręcić.

Termopara-Świeca zapłonowa: Aby ułatwić wymianę tych komponentów, dobrze jest odkręcić obie śruby mocujące podtrzymkę pilota. Przystąpić do wymiany odkręcając śruby mocujące.

Po zakończeniu wymiany zamontować ponownie we właściwej kolejności płytę główną oraz pozostałe części.

OSTRZEŻENIE
Po dokonaniu wymiany części zasilających gazu koniecznym jest dokonanie sprawdzenia szczelności oraz działania poszczególnych elementów.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WŁĄCZENIE DO EKSPLOATACJI

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego i

powinno być używane przez wykwalifikowany personel.
Przypominamy użytkownikowi o sprawdzeniu czy instalacja urządzenia została wykonana w prawidłowy sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji, niewłaściwym użyciem.

Przystąpić do wymiany odkręcając śruby mocujące. Należy DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ BROSZURZE, ze szczególnym zwróceniem uwagi na przepisy dotyczące urządzeń zabezpieczających. Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamykać kurki podawania gazu, zwłaszcza podczas czynności konserwacyjnych i naprawy. Przestrzegać skrupulatnie zaleceń dotyczących gotowania, przynajmniej w początkowym okresie użytkowania, dopóki praktyka i doświadczenie nie umożliwią na swobodne dostosowanie czasu i temperatury. Przed zapaleniem palnika należy dokładnie umyć części stykające się z olejem do smażenia, tak jak wskazano w punkcie poświęconym czyszczeniu, a następnie wlać olej aż do wskaźnika na zbiorniku (poziom), sprawdziwszy uprzednio, czy kurek odprowadzający jest zamknięty.

ZAPALANIE

Palniki zasilane są termostatycznym zaworem bezpieczeństwa.

Zapalanie palnika pilotującego (seria 600) (rys. 10)
Wcisnąć przycisk (✷) (3), odczekać czas niezbędny do wypłynięcia powietrza z przewodów, następnie wcisnąć kilkakrotnie przycisk zapalarki piezoelektrycznej (2). Poprzez specjalny otwór w płycie głównej, sprawdzić czy płomień pilotujący zapalił się. Przytrzymać wciśnięty przycisk (3) przez kilka sekund, następnie zwolnić go. Jeżeli płomień pilotujący zgaśnie, powtórzyć czynności.

Zapalanie palnika pilotującego (seria 700/900) (rys. 11)
Wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara gałkę (1), aż do pozycji (✷). W tej pozycji, wciskając cały czas gałkę, wcisnąć kilka razy przycisk zapalarki piezoelektrycznej (2), dopóki nie zapali się płomień pilotujący. Zwolnić gałkę po 5 sekundach i przekręcić ją do żądanej pozycji. Powtórzyć czynność, jeżeli płomień pilotujący zgaśnie.

Zapalanie palnika pilotującego (seria MEL i GL18MI) (rys. 11)
Wcisnąć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara gałkę (1), aż do pozycji (✷). W tej pozycji wciskać gałkę aż do zapalenia płomienia pilotującego. Zwolnić gałkę po 60 sekundach i przekręcić ją do pozycji 🔥. Powtórzyć czynność, jeżeli płomień pilotujący zgaśnie.

Zapalanie palników głównych i regulacja temperatury
Aby zapalić palnik główny, należy ponownie przekręcić gałkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na żądaną temperaturę. Zawór termostatyczny oznaczony jest w pozycjach od 1 do 8 dla Serii 600 oraz od 1 do 7 dla serii 700/900.
Wartości wskaźnikowe temperatury dla każdej pozycji są następujące:

Zawór 8 - pozycyjny

Pozycja	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Wyłączony	110	121	133	145	156	168	179	190

Zawór 7 - pozycyjny

Pozycja	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Wyłączony	115	130	143	157	171	180	190

Zapalanie palników głównych i regulacja temperatury (seria MEL)
Wcisnąć przycisk START/STOP w celu włączenia.
Regulacja średniej temperatury oleju może odbywać się trójfazowo:
„Topnienie" (melting): podczas której palniki pracują w sposób cykliczny do czasu osiągnięcia ustawionej temperatury. Uruchamianie to bez nagłych wzrostów temperatury ułatwia rozpuszczanie tłuszczu użytego do smażenia.
„Przechowywanie" (lub utrzymanie zredukowanej temperatury): umożliwia utrzymanie temperatury oleju na stałym poziomie, w ten sposób można przechowywać rozpuszczony olej przed smażeniem, zapobiegając jego krzepnięciu.
„Regulacja zasadnicza": regulacja żądanej temperatury za pomocą przycisków UP/DOWN, ustawioną temperaturę otrzymuje się w sposób proporcjonalny.

Zapalanie palników głównych i regulacja temperatury (GL 18MI)
Aby zapalić palniki główne, należy przekręcić gałkę termostatu umieszczoną na płycie głównej do żądanej wartości temperatury

WYŁĄCZANIE

Wyłączanie podczas normalnego działania (rys. 9-10)
WYŁĄCZANIE (SERIA 600). Aby wyłączyć palniki główne wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (✷) , w tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk wyłączania (●) (4).
Przed ponownym włączeniem należy odczekać około 1 minuty do czasu odblokowania się zaworu.
WYŁĄCZANIE (SERIA 700/900). Aby wyłączyć palniki główne wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (✷) w tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk wyłączania (●).
WYŁĄCZANIE (SERIA MEL). Aby wyłączyć palniki główne wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (✷) w tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk wyłączania (●), , wcisnąć przycisk START/STOP na kontrolce

elektronicznej.

Wyłączanie (GL 18MI)

Aby wyłączyć palniki główne, przekręcić gałkę termostatu umieszczoną na płycie głównej do wartości zero, przekręcić gałkę (1) do pozycji (✷) W tej pozycji pozostaje włączony tylko płomień pilotujący. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, wystarczy przekręcić gałkę (1) do pozycji (●).

Wyłączenie w przypadku uszkodzenia

W przypadku uszkodzenia zamknąć dopływ gazu do urządzenia.

Zachowanie w przypadku uszkodzenia oraz dłuższej przerwy w użytkowaniu

W przypadku gdy urządzenie miałoby pozostawać bezczynne przed dłuższy okres lub w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia zamknąć kurek łączący z siecią gazową umieszczony na zewnątrz urządzenia. Po dokonaniu wszystkich czynności i o czyszczeniu powierzchni ze stali nierdzewnej, należy je zabezpieczyć je produktami dostępnymi normalnie handlu . przystosowanymi do ochrony przed zjawiskami korozji. W przypadku uszkodzenia wezwać pomoc techniczną.

PIELĘGNOWANIE URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIA I ZALECENIA

Poziom oleju powinien zawsze znajdować się pomiędzy wskaźnikiem maksimum a minimum.

Nie włączać nigdy frytownicy jeżeli poziom oleju jest nieprawidłowy.

Wymieniać często olej: nie przedłużać czasu użytkowania oleju, kiedy jego kolor stanie się brązowy i zwiększy się jego lepkość.

Nie obciążać nigdy kosza na więcej niż 50% jego pojemności: pozwoli to na szybkie smażenie i bezpieczne użytkowanie.

Po włożeniu kosza do zbiornika dochodzi do bardzo szybkiego tworzenia się piany, będącej wynikiem emulgowania ciepłego oleju i wody znajdującej się w potrawie. Jeżeli piany byłoby za dużo, należy podnieść kosz i zanurzyć go ponownie aby piana znikła.

Podczas smażenia pokarmów oddzielają się od nich cząstki; największe części osadzają się na kratce, te najmniejsze na dnie w zimnej strefie, Aby nie dopuścić żeby osad ten pozostawał w cyrkulacji, a zatem spalił się, należy okresowo usuwać go. Czynność usuwania należy wykonywać kiedy olej jest zimny i po opadnięciu osadu.

OSTRZEŻENIA NA TEMAT UŻYTKOWANIA TŁUSZCZY STAŁYCH (SMALCU)

Jeżeli do frytowania używa się smalcu, może dojść do sytuacji zagrożenia wynikających z przegrzania smalcu oraz zbiornika frytującego. Należy rozpuszczać smalec w sposób stopniowy, zgodnie z przedstawionymi poniżej instrukcjami:

Wyjąć kosz, siatkę zbiornika i wprowadzić zastygły smalec.

Uruchomić urządzenie w pozycji maksymalnej mocy na około jednej minuty, po czym doprowadzić je do pozycji pilota. Smalec w kontakcie z gorącymi przewodami płomieni zaczyna rozpuszczać się.

Odczekać kilka minut w celu zapewnienia stopniowego rozpuszczenia się smalcu bez przegrzewania go. Przełączyć urządzenie z powrotem do pozycji maksymalnej na kolejną minutę i powrócić do pozycji pilota.

W tym momencie przewody będą wystarczająco rozgrzane, odczekać aż smalec stanie się całkowicie płynny i włożyć ponownie siatkę zbiornika i kosz. Dopiero kiedy smalec będzie całkiem płynny i w odpowiedniej ilości, będzie można przystąpić do prawidłowego użytkowania frytownicy.

USUWANIE OSADÓW

Po odczekaniu aż osad opadnie i kiedy olej jest zimny, wyciągnąć kratkę z uchwytami uważając aby utrzymać ją dokładnie w pozycji poziomej i wykonywać operację w sposób łagodny aby wszystkie największe osady pozostały na kratce.

a) Dla modeli na blaty (rys.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Przed otworzeniem kurka odprowadzającego (6) wprowadzić przewód (15) do otworu (5), tak jak pokazano na rysunku. Następnie po ustawieniu pod otworem odprowadzania wanienki lub metalowego wiadra o pojemności przynajmniej 12 litrów, otworzyć dźwignię (6) po podniesieniu kołka (14).

Po zakończeniu usuwania zamknąć kurek, przekręcając dźwignię (6) i wyjąć przewód (15) postępując w odwrotny sposób.

b) dla modeli z szafką (rys.9) (GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Upewnić się, że znajdująca się na wyposażeniu wanienka (9) podstawiona jest pod otworem odprowadzającym (8), a następnie przekręcić zawór motylkowy otworu odprowadzającego, który otworzy kurek.

CZYSZCZENIE

UWAGA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- W przypadku urządzenia zasilanego elektrycznie przy pomocy wyłącznika odcinającego odłączyć zasilanie elektryczne.

Dokładność codziennego czyszczenia urządzenia zapewnia jego doskonałe działanie przez długi czas. Powierzchnie stalowe czyścić należy przy pomocy płynu do naczyń rozcieńczonego w gorącej wodzie przy pomocy mokrej szmatki; do zabrudzeń bardzo opornych stosować alkohol etylowy, aceton lub inny rozpuszczalnik niesalonowy; **nigdy nie stosować detergentów w formie proszku ściernego lub substancji korodujących jak kwas solny / azotowy lub siarkowy. Użycie kwasów może zakłócić działanie i bezpieczeństwo urządzenia.** Nie stosować szczotek, myjek ani tarcz ściernych wykonanych z innych metali lub stopów, które mogłyby doprowadzić do pojawienia się plam rdzy na

skutek wzajemnego oddziaływania. Z tego samego powodu unikać kontaktu z przedmiotami wykonanymi z żelaza. Uwaga na myjki lub szczotki zer stali nierdzewnej, które mimo, że nie porażają powierzchni mogą na niej spowodować szkodliwe zarysowania. Jeśli zabrudzenie jest bardzo widoczne kategorycznie zabrania się stosować papier ścierny lub polerski, zamiennie, proponujemy użycie gąbki syntetycznej (np. gąbki Scotchbrite). Wyklucza się także użycie substancjo do czyszczenia srebra; należy także zwrócić uwagę na pary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład od substancji użytych do mycia podłogi. **Nigdy nie kierować strumienia wody na urządzenie, by go nie uszkodzić.** Po zakończeniu czyszczenia dokładnie spłukać czystą wodą i osuszy c dokładnie przy pomocy szmatki.

Po wykonaniu wszystkich czynności czyszczenia i po dokładnym osuszeniu wszystkich powierzchni ze stali inox, należy zabezpieczyć je produktami dostępnymi w handlu, przeznaczonych do zapobiegania korozji.

UWAGI DLA UPOWAŻNIONEGO INSTALATORA ANOMALIE

TERMOPARA

Nie pali się płomień pilotujący:

Wymienić termoparę

TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA

Nie pali się płomień pilotujący:

Jeżeli po wymianie termopary płomień pilotujący wciąż nie pali się, zmostkować kable w pobliżu termostatu bezpieczeństwa. Jeżeli nieprawidłowość została usunięta, wymienić termostat bezpieczeństwa.

Zaczyna działać termostat bezpieczeństwa:

Uzbroić termostat. Włączyć ponownie maszynę i sprawdzić temperaturę oleju, kiedy ta działa. Termostat bezpieczeństwa jest tak ustawiony, żeby zadziałać w przedziale pomiędzy 211ºC a 230ºC.

Za pomocą termometru zanurzeniowego sprawdzić temperaturę wyzwalania termostatu. Jeżeli interweniuje w niższych temperaturach, należy go wymienić. Jeżeli natomiast interweniuje w przewidzianej temperaturze, prawdopodobnie wadliwy jest zawór (lub bańka lub kapilara).

ZAWÓR

Pod żadnym pozorem nie należy naruszać zaworu.

Nie wymieniać ani nie wykonywać żadnych działań na kapilarze ani/lub bańce.

Naruszone zawory nie podlegają gwarancji.

Zaczyna działać termostat bezpieczeństwa:

Po sprawdzeniu temperatury oleju wymienić zawór.

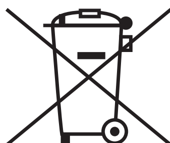
Nie pali się płomień pilotujący:

Jeżeli po wymianie termopary i zmostkowaniu kabli w pobliżu termostatu bezpieczeństwa, wciąż występuje ta nieprawidłowość, przyczyną problemu jest elektromagnes zaworu. Jeżeli zawór jest na gwarancji: wymienić zawór. Po upłynięciu terminu gwarancji (24 miesiące od daty produkcji zaworu): wymienić tylko magnes.

WŁĄCZANIE ZAPALARKI PIEZOELEKTRYCZNEJ

Nie widać iskry:

Sprawdzić wzrokowo czy zapalarka piezoelektryczna jest w dobrym stanie (nie może być brudna od oleju), a przewód nie może być ucięty lub pozbawiony osłony. Upewnić się ponadto czy jest podłączona do korpusu za pomocą przewodu i/lub styku na płycie głównej. Po sprawdzeniu czy zapalarka piezoelektryczna jest w dobrym stanie i przewodu, wymienić świecę.



INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW

W ramach realizacji postanowień dyrektywy 2002/95/CE, 2002/96/CE oraz 2003/108/CE, dotyczących ograniczenia użycia substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oraz utylizacji z ich odpadów

Symbol przekreślonego pojemnika podany na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że dany wyrób po zakończeniu jego użytkowania powinien zostać usunięty oddzielnie od pozostałych odpadów.

Zbiórka zużytej przedmiotowej aparatury po zakończeniu jej u zbytkowania organizowana jest i kierowana przez [producenta. Użytkownik, który zamierza uwolnić się od przedmiotowej aparatury powinien zatem skontaktować się z producentem i postępować według sposobu, jaki przyjąć on w celu umożliwienia oddzielnej zbiórki aparatury po okresie jej przydatności do użytkowania. Odpowiednia zbiórka selekcyjna w celu skierowania zużytej aparatury do dalszej obróbki o utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska przyczynia się do zapobieżenia ewentualnym ujemnym skutkom dla środowiska oraz dla zdrowia, a tym samym sprzyja ponownemu użyciu i/lub recyklingu materiałów, z których zbudowane zostało urządzenie.

Niewłaściwa utylizacja produktu przez jego użytkownika grozi nałożeniem sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące prawo.

ARAGAZE CU GAZ - SERIE 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h total)	Tip
GL8B	Aragaze cu gaz deasupraLt.8	mm 300x600x290 (410)	A1
GL8M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.8	mm 300x600x900 (1020)	A1
GL8+8B	Aragaze cu gaz deasupraLt.8+8	mm 600x600x290 (410)	A1
GL8+8M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.8+8	mm 600x600x900 (1020)	A1
6GL18B	Aragaze cu gaz deasupraLt.18	mm 600x600x290 (410)	A1
6GL18M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.18	mm 600x600x900 (1020)	A1

ARAGAZE CU GAZ SERIE 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h total)	Tip
GL10B	Aragaze cu gaz deasupraLt.10	mm 400x700x290 (430)	A1
GL10M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.10	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL7+7M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.7+7	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL10+10B	Aragaze cu gaz deasupraLt.10+10	mm 800x700x290 (430)	A1
GL10+10M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.10+10	mm 800x700x900 (1040)	A1
GL15M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.15	mm 400x700x900 (1040)	A1
GL15+15M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.15+15	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL18MI	Aragaze cu gaz cu mobilLt.18	mm400x700x900(1040)	A1*
GL20M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.20	mm 400x700x900 (1040)	A1*
GL20+20M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.20+20	mm 800x700x900 (1040)	A1*
GL30B	Aragaze cu gaz deasupraLt.25	mm 800x700x290 (430)	A1*
GL30M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.25	mm 800x700x900 (1040)	A1*

ARAGAZE CU GAZ SERIE 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h total)	Tip
9GL15M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.15	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL20M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
9GL15+15M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.15+15	mm 800x900x900 (1065)	A1*
9GL20+20M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

ARAGAZE CU GAZ SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxPxH) Plan de lucru (h total)	Tip
S9GL20M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20MEL	Aragaze cu gaz cu mobil- comenzi electroniceLt.20	mm 400x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20M	Aragaze cu gaz cu mobilLt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*
S9GL20+20MEL	Aragaze cu gaz cu mobil- comenzi electroniceLt.20+20	mm 800x900x900 (1065)	A1*

* B11 PER/FÜR ITALIA - DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

ARAGAZE CU GAZ- SERIE 600 DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcţie Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL8B	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,3		
GL8M	6,6	0,52	0,70	0,81	13,2	A						1	3,30	1	3,30		
GL8+8B	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
GL8+8M	13,2	1,03	1,40	1,62	26,4	A						2	3,30	2	3,30		
6GL18B	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				
6GL18M	33,5	2,62	3,54	4,12	67	A						4	3,48				

ARAGAZE CU GAZ- SERIE 700 DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcţie Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
GL10B	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL10M	6,9	0,54	0,73	0,85	13,8	A						1	3,45	1	3,45		
GL7+7M	9,2	0,72	0,97	1,13	18,4	A										2	4,60
GL10+10B	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL10+10M	13,8	1,08	1,46	1,70	27,6	A						2	3,45	2	3,45		
GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A										3	4,23
GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
GL18MI	16	1,25	1,69	1,97	32	A*		230 - 240	3x1,5	2	8						
GL20M	16,5	1,29	1,75	2,03	33	A*										3	5,50
GL20+20M	33	2,58	3,49	4,06	66	A*										6	5,50
GL30B	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				
GL30M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*						4	4,38				

ARAGAZE CU GAZ- SERIE 900 DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcţie Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător Cap rotund DX		Arzător Cap rotund SX		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
9GL15M	12,7	0,99	1,34	1,56	25,4	A*										3	4,23
9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
9GL15+15M	25,4	1,99	2,69	3,13	50,8	A*										6	4,23
9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83

ARAGAZE CU GAZ- SERIE 900 "S" DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Consum GPL G30/31	Consum Metan G20	Consum Metan G25	Area primară pentru combustie	Construcţie Tip	Putere nominală electrică	Tensiune de predispunere	Fir Tip H07RNF sect.	Arzător cilindric		Arzător R power		Arzător UR power		Arzător cap oval	
	kW	kg/h	m^3/h	m^3/h	m^3/h		kW	Vac	mm Ø	n°	kW	n°	kW	n°	kW	n°	kW
S9GL20M	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*										3	5,83
S9GL20MEL	17,5	1,37	1,85	2,15	35	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							3	5,83
S9GL20+20M	35	2,74	3,70	4,31	70	A*										6	5,83
S9GL20+20MEL	35	2,74	3,70	4,31	70	A*	0,1	230 - 240	3x1,5							6	5,83

INSTRUCŢIUNI PENTRU INSTALARE

DESCRIERE APARAT

Robusta structură în oţel, cu 4 picioruşe reglabile în înălţime. Acoperire externă în oţel cu crom- nichel 18/10. Incălzirea se face prin arzători în oţel cromat cu forma tubulară, resistenti la solicitări de origine termică sau mecanică. Reglarea temperaturii e posibilă prin valvă şi dispositive de siguranţă.

PREDISPOZIŢIE

Loc de instalare

E bine să puneţi aparatul într-un loc bine aerisit, posibil sub o hotă care aspiră. E posibil să montaţi aparatul singer sau aproape de alte aparate. În orice caz menţineţi o distanţă minimă de 150 mm pentru părţile laterale şi 150 mm pentru cea posterioară în cazul în care aparatul se află aproape de pereţii cu material inflamabil. Dacă nu e posibil să respectaţi distanţele acestea, predispuneţi măsuri de siguranţă potrivite contra eventualelor excese termice, ca de exemplu acoperind suprafeţele de instalare cu gresie sau instalând protecţii contra radiaţiilor. Puneţi aparatele pe o masă sau pe o etajeră cu material neinflamabil. Înainte de a efectua legătura, trebuie să verificaţi pe placa tehnică a aparatului dacă acesta e predispus pentru tipul de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcţionase cu un tip de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcţionase cu un tip de gaz divers, consultaţi paragraful “Funcţionare cu alte tipuri de gaz".

Dispoziţii de lege, regule tehnice şi directive

IIn previziunea montajului observaţi dispoziţiile următoare:

- norme UNI CIG 8723
- regulamente ediliţie şi dispoziţii contra incendiului local;
- norme contra acidentelor în vigoare;
- dispoziţii ale Institutului de erogare a Gazului;
- dispoziţii CEI în vigoare;
- dispoziţii ale VVF.

INSTALARE

Montarea, instalarea şi întreţinerea trebuie să fie realizate de firme autorizzate de un Institut local pentru erogarea Gazului în conformitate cu normele în vigoare. În primul rând cere părerea Institutului local pentru erogarea Gazului.

Proceduri de instalare

Pentru corecta fixare a apartului, acţionaţi pe picioruşele reglabile în înălţime.

Legarea gazului

Legarea la gura de 1/2" G prevăzută pe aparat poate fi fixată sau dezlegată utilizând un conector la normă. Folosind un conductor flexibil, acestea trebuie să fie din oţel neoxidabil şi conform normelor. Completată legătură, verificaţi corectitudinea cu un spraz anume care relevă ieşirea gazului.

Descărcarea fumurilor

Aparatele trebuie să fie puse în locuri potrivite pentru descărcafrea produselor de la combustie pentru ceea ce e prescris de normele de instalare. Aparaturile sunt considerate (vezi tabelul “DATE TEHNICE”) ca aparate cu gaz de tip"A": Neprevăzute pentru a fi legate la o conductă de evacuare a produselor de combustie.

Aparate pe gaz Tip “A1”

Aceste aparate trebuie să descarce produse de la combustie în anume hote, sau dispositive asemănătoare, legate la un horn eficient sau diorect în exterior.
În lipsă acestuia e permisă folosirea unui aspirator de aer legat direct la exterior, cu capacitatea nu mai mică decât e cerut, vezi tabellul “DATE TEHNICE”, crescut cu schimbul de aer necessari pentru bunăstarea operatorilor.

Aparate pe gaz tip “B11”

Prevăzute pentru a fi legate la o conductă naturală de evacuare a produselor de combustie, de exemplu la un şemineu cu tragere naturală de eficienţă sigură sau descărcare produsele de la combustie direct la exterior (Fig.1); sau servite la un sistem de evacuare forţată, de exemplu o hotă cu un aspirator mecanic (Fig.2).
Dacă produsele combustiei sunt descărcate printr-un sistem de evacuare forţată (Fig.2):
alimentarea gazului la aparaturi trebuie să se întrerupă în cazul în care capacitatea hotei care aspiră coboară sub valorile prescrise. Readmiterea gazului la aparaturi trebuie să fie realizată doar cu o manevră manuală.
În cazul instalării sub hotă, partea terminală a conductei de descărcare a aparatului trebuie să se afle la cel puţin 1,8 m de suprafaţa de susţinere a aparatului, secţiunea de deblocare a conductei prodduselor combustiei trebuie să fie dispusă în perimetrul bazei hotei.
La cerere aparatele de tip “B” sunt furnizate cu o hotă contra vântului , demontate şi consemnate separat (fig.3).

Conectarea electrică

Înainte de a conecta aparatul la reţea controlaţi că:
- Tensiunea reţelei corespunde la valorile de pe plăcuţă.
- Împământarea e eficace.
- Firul de conectare e poltrivi la puterea absorbită de aparat.

In plus pe aparat trebuie să fie disponibil un dispozitiv cu o deschidere de contacte de cel puţin 3 mm care permite deconectarea aparatului în mod omnipolar.
Pentru acest scop pot fi de ajutor întrerupătoarele de siguranţă
Întrerupătorul omnipolar trebuie să se afle aproape de aparat, să fie omologat şi să aibă o secţiune potrivită pentru aparat.
Firul trebuie să fie cel puţin de tipul H07 RN-F.
Firul de împământare GALBEN- VERDE nu trebuie să fie întrerupt.

Echipolenţă
Aparatul trebuie să fie conectat la un sistem echipotenţial. Cârligul prevăzut e situat aproape de intrarea firului. E semnalat de o etichetă ⏚ .

PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

Operaţiuni preliminarii pentru punearea în funcţiune
Înainte de punerea în funcşiune e bine să eliminaţi acoperirea adeziv de protecţie. Ca urmare, curăţaţi bine suprafaţa de lucru şi părţile externe cu apă călduţă şi detergent folosind o cârpă umedă, apoi uscaţi cu o cârpă curată.

Punerea în funcţiune
Înainte de punerea în funcţiunea e bine să verificaţi caracteristicile aparatului (categoria şi tipul de gaz folosit) care corespund cu familia şi grupul de gaz disponibile pel oc. În caz contrar, prevedere la pasaj de la familia de gaz cerută sau la potrivirea grupului de gaz cerut (vezi paragraful "Funcţionarea cu alte tipuri de gaz"). Pentru punerea în funcşiune respectaţi instrucţiunile de folosire.

Verificare capacitatea
Folosire suflătorul pentru capacitatea nominală predispus pe aparate.
- nominală, scrisă pe placa aparatului
- redusă.

La aceşti suflători e făcută referire în tabelul "ARZĂTORI".
Presiunea de alimentare a gazului trebuie să fie în următoarele limite:
- de la 18 la 22,5 mbar pentru gaz a familiei a doua (metan)
- de la 27 la 37 mbar pentru gaz a familiei a treia (butan-propan).

În afara acestor margini de presiune nu e posibil să faceţi să funcţioneze aparatele.
Dacă se doreşte un control ulterior al capacităţii, e posibil să-l efectuaţi printr-un contator urmând aşa-numita " metodă volumetrică".
Ca regulă, oricum, e suficientă o verifiacre a funcţionării corectă a suflătorilor.

Controlul presiunii la intrare (Fig.4)
Presiunea de intrare trebuie măsurată cu un manometru (rezoluţie min. 0,1 mbar). Eliminaţi şuruburile (A) de la priza de presiune şi conectaţi manometrul: efectuată măsura, reînşurubaţi ermetic şuruburile (A).
IMPORTANT: Verificarea presiunii trebuie efectuată cu toată aparatura conectată la gaz şi în funcţiune.

Controlarea capacităţii în baza metodei volumetrice
Cu ajutorul unui contator de gaz şi un cronometru, e posibil să măsuraţi consumul de gaz în unitatea de timp. Această valoare va fi confrontată cu valoarea E astfel calculată

$$E = \frac{\text{Capacitatea arzător}}{\text{Putere Calorifică a gazului}}$$

E important ca măsurile capacităţii să fie efectuate când aparatul e în stare de inerţie.
Capacităţile arzătorului, nominală şi redusă, calculate la valoarea presiunii nominale se obşine consultând tabelul "ARZĂTORI". Valoarea capacităţii calorifice a gazului, poate fi cerută instituţiei locale erogatoare de gaz.

Verificarea funcţionării
Verificare dacă tipul suflătorilor folosiţi corespunde cu cele prevăzute în tabelul "ARZĂTORI". Verificare că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superiora la duma capacităţilor de consum a tuturor instrumentelor legate. Controlare că tuburile de transpot de gaz sunt potrivite.

Control flacără pilot
Pentru reglarea corectă a flăcării trebuie să înconjuri termocuplul şi trebuie să ai o imagine perfectă; în caz contrar verificare dacă injectorul este cel corect pentru tipul de gaz.

Control aer primar (Fig. 5/6/7)
Reglarea se face cu ajutorul tuburilor reglând cota "X" scrisă în tabelul "ARZĂTORI" şi verificând aspectul flăcării care trebuie să rezulte omogenă, bine aerisită şi fără gălăgie.

Controlare funcţii
- Punere în funcţiune aparatul.
- Verificare susţinerea tuburilor de gaz;
- Controlare flacăra arzătorului, chiar şi la minim.

Avertizări pentru instalator
- Explicare şi demonstrare utilizatorului funcţionarea şi folosirea maşinii în baza instrucţiunilor şi consegnati libretul de instrucţiuni.
- Informare operatorul că orice operă de restructurare sau modificare ediliţie care ar putea dăuna alimentarea de aer pentru combustie e necesar să procedaţi cu o verificarea a funcţionării aparatului.

Funcţionarea cu alte tipuri de gaz
Pentru a trece la un alt tip de gaz, de exemplu de la gaz metan la gaz metan la gaz lichid, e necesară folosirea suflătorilor potriviţi pentru arzător în baza tebelului ARZĂTORI. Suflătorii arzătorilor pentru diferite tipuri de gaz, semnate cu relativul diametru în sutimi de mm, se aflã într-o pungă furnizată împreună cu aparatul.
La finalul transofrmării faceţi o verificare a funcţiunilor aparatului cum e descris paragraful "Control funcţiuni".

Înlocuire guri de arzători
PENTRU MODELE DE 8, 10 ,18 şi 30 LITRI
Eliminaţi cruscotul deşurubând şuruburile la vedere situate pe bordul inferior sau în faţă, deci eliminaţi gurilee care sunt la vedere şi înlocuiţi-le cu cele potrivite, în baza tabelului "ARZĂTORI". Faceţi atenţie să recuperaţi şi să montaţi garnitura de susţinere unde e prevăzută.

PENTRU MODELE DE 7 ,15 şi 20 LITRI

Gurile sunt accesibile deschizând porţile dulapului. Deşurubaţi şi înlocuiţi cu cele potrivite, în baza tabelului "ARZĂTORI". Faceţi atenţie să recuperaţi şi să montaţi garnitura de susţinere unde e prevăzută.

Reglare flacăra pilot (Dis.H)

Flacăra pilot este cu suflători şi aer fix. Unica operaţiune cerută e înlocuirea suflătorilor în baza tipului de gaz acţionând în modul următor:

- Demontare cruscotul deşurubând şuruburile de fixare. (unde e necesar).
- Deşurubare zarul apasă butonul (nr. 14) şi recuperează butonul (nr. 15) şi suflătorul pilot (nr. 16).
- Înlocuire suflătorul pilot cu acela corect consultând tabelul "ARZĂTORI".
- Realizată înlocuirea suflătorului pilot reînşurubaţi zarul apasă buton (nr14) cu relativul buton (nr 15).

SISTEME DE SIGURANŢĂ A APARATURII

Valva de siguranţă: o valvă cu termocuplu care permite să întrerupă fluxul de gaz la Arzător principal în cazul în care se închide flacăra pilot. Pentru a reporni funcţionarea e nevoie să repetaţi operaţiunile relative la deschiderea dispozitivului pilot.
Termostatul de siguranţă: Intervine închizând fluxul de gaz în cazul anomaliilor grave. Acesta se reîncarcă manual şi pentru a-l reporni trebuie să deşurubaţi zarul (nr. 7) (fig. 10-11). Dacă aceasta se întâmplă, avizaţi asistenţa.

ÎNTREŢINERE

Construcţia aparaturilor e realizată în aşa fel încât sunt necesare puţine lucrări de întreţinere. Astfel recomandăm utilizatorului să subscrie un contract de asistenţă pentru a controla aparaturile cel puţin o dată pe an de un personal specializat al serviciului nostru de asistenţă, sau de un tehnician specializat.

ÎNLOCUIRE COMPONENTELE (PĂRŢI DE SCHIMB)

FOLOSIRE EXCLUSIV PIESELE DE SCHIMB ORIGINALE FURNIZATE DE CĂTRE CONSTRUCTOR. Înlocuirea pieselor este realizată de către personal autorizat!
Pentru unele modele e suficient să eliminaţi cruscotul deşurubând şuruburile la vedere situate pe bordul inferior sau în faţă pentru a ajungee la părţile de înlocuit, pentru altele e sufucient să deschideţi uşa inferioară.

ATENŢIE: goliţi cada înainte de a elimina cruscotul şi înainte de a înlocui componentele.

Valva gaz: Toate racordurile sunt la vedere. Cu chei potrivite, deşurubaţi racordurile de intrare gaz, ieşire gaz, pilot şi termocuplu. Deşurubare cele două şuruburi de fixare de pe margine, deci procedaţi la înlocuire. Introduceţi bine bulbul.

Termostat de siguranţă: Eliminaţi partea de la termocuplu. Deşurubaţi zarul de acoperire, deşurubaţi zarul de fixare şi înlocuiţi-l. Conectaţi partea şi controlaţi că fac contact. Fiţi siguri că bulbul termostatului e introdus bine pe fund în sediul său.

Arzător: Arzătorul e fixat cu două şuruburi bine la vedere şi cu un zar pe rampa. Deşurubaţi, înlocuiţi şi reînşurubaţi bine.

Termocuplu – Bujie de aprindere: Pentru a facilita înlocuirea acestor două componente, e bine să deşurubaţi cele două şuruburi care fixează suportul pilot. Procedaţi la înlocuire deşurubând cele două şuruburi de închidere.

Completată înlocuirea, remontaţi în ordine corectă cruscotul şi părţile relative.

AVERTIZARE
După ce aţi realizat înlocuirea părţilor de alimentare a gazului e necessari să faceţi o verificare a susţinerii şi a funcţiilor diverselor elemente.

INSTRUCŢIUNI PENTRU FOLOSIRE

PUNEREA ÎN FUNCŢIUNE

Aparatul e destinat la folosirea profesională şi trebuie să fie utilizat de personal calificat.
E recomandat utilizatorului să verifice că instalarea aparatului e realizată în mod corect. Constructorul nu răspunde de daunele care rezultă din instalarea rea, întreţinerea necorectă, folosire necorectă.

Înainte de apune în funcţiune Aparatul CITIŢI CU ATENŢIE INSTRUCŞIUNILE PENTRU FOLOSIREA CONŢINUTULUI DIN ACEASTĂ BROŞURĂ, cu mare atenţie la normele relative la dispozitivele de siguranţă. Închideţi mereu robinetele de alimentare de gaz cu scopul de a le utiliza mai ales în timpul operaţiunilor de întreţinere şi reparare.
Urmaţi cu atenţie normele de fierbere, cel puţin în prima perioadă de folosire, până când practica şi experienţa nu vă permit să alegeţi personal timpurile şi temperaturile. Înainte de a deschide Arzătorul faceţi o spălare bună a părţilor de contact cu uleiul de gătit, cum e indicat în paragraful curăţeenie, deci încărcaţi uleiul până la linia de referinţă din cadă (nivel) după ce aţi controlat că robinetul de descărcare e închis.

APRINDERE

Arzătorii sunt alimentaţi de o valvă de siguranţă, termostatica.

Aprinderea Arzătorului pilot (serie 600) (fig. 10)
Apăsare buton (✷) (3), aşteptaţi timpul necesar pentru a lăsa să iasă aerul din tuburi, deci apăsaţi repetat pe butonul de la bucata electrică (2). Prin forul anume de pe cruscot

verificaţi că flacăra pilot e deschisă. Menţineţi apăsat butonul (3) pntru unele secunde, apoi eliberaţi-l. Dacă flacăra pilot se închide repetaţi operaţiunea.

Aprinderea Arzătorului pilot (serie 700/900) (fig. 11)
Apăsare şi rotiţi în sens antiorar mânerul (1) până în poziţia (✷). . In această poziţie ţinând apăsat mânerul repetat butonul bucăţii electrice (2) până la aprinderea flăcării pilot. Eliberare mânerul după 5 secunde şi rotiţi în poziţie goală. Repetaţi operaţiunea dacă flacăra pilot se stinge.

Aprinderea Arzătorului pilot (serie MEL e GL18MI) (fig. 11)
Rotiţi în sens orar mânerul (1) până în poziţie (✷). In această poziţie apăsaţi mânerul până la deschiderea flăcării pilot. Eliberaţi mânerul după 60 de secunde şi rotiţi-l în poziţie 🔥. Repetaţi operaţiunea dacă flacăra pilot se stinge.

Aprindere arzători principali şi reglarea temperaturii
Pentru a deschide Arzătorul principal rotiţi ulteriorr mânerul în sens antiorar până la temperatura dorită. Valvola termostatului e semnată în poziţii de la 1 la 8 pentru Serie 600 şi de la 1 la 7 pentru Serie 700/900.
Valorile indicative ale temperaturii pentru fiecare poziţie sunt următoarele:

Valva 8 poziţ.

Poziţie	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura °C	Închis	110	121	133	145	156	168	179	190

Valvola 7 posiz.

Poziţie	0	1	2	3	4	5	6	7
Temperatura °C	Închis	115	130	143	157	171	180	190

Aprinderea arzătorilor principali şi reglarea temperaturii (serie MEL)
Apăsare butonul START/STOP pentru aprindere
Reglarea temperaturii medii a uleiului se poate realiza în trei faze:
"Preîncălzire" (melting): în timp ce arzătorii funcţionează în mod ciclic până la ajungerea unei temperaturi prestabilite. Această pornire fără creşteri bruşte de temperatură facilitează scurgerea vaselinei utilizate pentru a frige.
"Conservare" (sau mentinerea unei temperaturi reduse): permite mentinerea temperaturii uleiului la o valoare constantă, în aşa fel pentru a păstra uleiul scurs înainte de a frige, evitând că se transformă în vaselină.
"Reglarea principală": reglarea temperaturii dorită cu ajutorul butoanelor UP/DOWN, se ajunge temperatura stabilită în mod proporţional.

Aprinderea arzătorilor principali şi reglarea temperaturii (GL 18MI)
Pentru aprinderea arzătorilor principali rotiţi termostatul situat pe cruscot până la valoarea temperaturii dorite.

ÎNCHIDERE

Închiderea în timpul funcţionării normale (fig. 9-10)
OPRIREA (SERIE 600) Pentru a opri arzătorii principali e suficient să rotiţi mânerul (1) in poziţie (✷) in această poziţie rămâne aprinsă doar flacăra pilot. Pentru a opri total aparatul apăsaţi butonul de oprire (●) (4).
Înainte de o nouă aprindere aşteptaţi circa 1 minut că valva se deblochează.
OPRIREA (SERIE 700/900) Pentru a opri arzătorii principali rotaţi mânerul (1) până la poziţia (✷) in această poziţie rămâne deschisă doar flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiţi mânerul până la poziţie (●).
OPRIRE (SERIE MEL) Pentru a opri arzătorii principali rotiţi mânerul (1) până la poziţie (✷) in această poziţie rămâne deschisă doar flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiţi mânerul până la poziţie (●), apăsaţi butonul START/STOP pe controlor electric.

Oprire (GL 18MI)
Pentru a opri arzătorii principali rotiţi mânerul termostatului poziţionat pe cruscot, până la valoarea zero, rotiţi manopola (1) până la poziţie (✷) in această poziţie rămâne deschis numai flacăra pilot. Pentru a închide total aparatul rotiţi mânerul (1) până la poziţie (●).

Oprire în caz de probleme
In caz de probleme opriţi alimentarea de gaz a aparatului.

Comportament în caz de probleme şi de întrerupere prelungită de funcţionare
In cazul în care aparatul trebuie să rămână inactiv pentru un timp prelungit sau în caz de problemă sau de funcţionare neregulară, închide robinetul de legătură la reţeaua de gaz situat în exteriorul aparatului. După ce aţi realizat toate opearţiunile de curăţare, suprafeţele în oţel inox, bine uscate, trebuie să fie protejate cu produse care găsesc în mod normal în comerţ, capabile de a fi protejate de fenomene de coroziune. În caz de probleme, anunţaţi serviciul de asistenţă.

ÎNGRIJIREA APARATULUI

AVERTIZĂRI ŞI SFATURI
Nivelul uleiului trebuie să fie mereu menţinut întree nivelele maxim şi minim..
Nu deschide niciodată arzătorul dacă nivelul uleiului nu e corect.
Schimbare uleiul frecvent: nu prelungi folosirea uliului când culoarea sa devine maro şi vâscozitatea sa creşte.
Nu încărca niciodată coşul mai mult de 50% din capacitatea sa: aceasta va permite gătiri rapide şi siguranţa folosirii.
La introduce rea coşului în cadă se verifică o formare rapidă a spumei din cauza emulsiei dintre uleiul cald şi apa conţinută în mâncare. Dacă aceasta e excesivă , ridicaţi coşul şi repuneţi-l în aşa fel că spuma dispare.
În timpul frigerii mâncărilor, se desprind bucăţi; părţile mai

groasse sunt depositate pe grilă şi cele mai mici pe fund, în zona rece. Pentru a evita că depozitele sunt păstrate în circulaţie şi deci ard, trebuie să le verificaţi periodic. Operaţiunea trebuie realizată când uleiul e rece şi după ce aţi lăsat să se decanteze resturile.

AVERTIZĂRI PENTRU FOLOSIREA GRĂSIMILOR SOLIDE (GRĂSIME)

În cazul că e utilizată grăsimea pentru fript , se pot crea situaţii de pericol din cauza supraîncălzirii şi a căzii maşinii de prăjit. Trebuie să procedaţi la înmuierea grăsimii gradual în baza modalităţilor presentate:

Eliminaţi coşul, retina căzii şi introduceţi grăsimea solidă.

Lăsaţi să funcţioneze apaaratul în poziţia de maximă putere pentru un minut circa, după această perioadă puneţi-l în poziţia pilot. Grăsimea la contact cu tuburile flacără caldă se va descompune.

Aşteptaţi câteva minute pentru a garanta descumpunerea graduală fără supraîncălzire.

Puneţi în poziţie de maxim aparatul pentru un alt minut şi întoarceţi-vă în poziţie pilot. În acest punct, tuburile se vor încălzi suficient, aşteptaţi deci că grăsimea devine compleet lichidă şi reintroduceţi retinda, cada şi coşul.

Doar când grăsimea va fi complet lichidă şi în cantitate corectă se va proceda la o folosire corectă a maşinii de prăjit.

PARTE A SEDIMENTELOR

După ce aţi lăsat să se decanteze şi uleiul la rece, extrageţi retina cu mânerele având grijă să o ţineţi bine orizzonta şi să faceţi o manevră dulce pentru a reţine toate sedimentele cele mai mari depozitate aici.

a) Pentru modeelele de suprafaţă (fig.8) (6GL18B - GL 8B - GL 8+8B - GL10B - GL 10+10B - GL 30B). Înainte de a deschide robinetul de descărcare (6), introduceţi tubul (15) în gaură (5) în baza figurii. Deci după ce aţi poziţionat sub descărcare cada sau găleata metalică a capacităţii de 12 litri cel puţin, deschideţi mânerul (6) după ce aţi ridicat pernul (14).

La finalul descărcării închideţi robinetul rotind mânerul (6) şi eliminaţi tubul (15), manevrând contrar.

b) Pentru modele cu mobil (fig.9) GL8M - GL8+8M -6GL18M - GL7+7M - GL10M - GL10+10M - GL15M - GL15+15M - GL18MI -GL20M - GL20+20M - GL 30M - 9GL15M - 9GL15+15M - 9GL 20M - 9GL20+20M - S9GL20M, S9GL20+20M - S9GL20MEL - S9GL20+20MEL). Fiţi siguri că vasul (9) dat in dotaţie e introdus sub descărcare (8) deci rotiţi fluturele de la descărcare care va deschide robinetul.

CURĂŢENIA

ATENŢIE!

- Înainte de curăţenie opriţi şi lăsaţi să se răcească aparatul.
- În cazul în care aparatul cu alimentare electrică acţionează pe întrerupătorul selecţionat pentru dezactivarea alimentării electrice.

Curăţenia cu atenţie zilnică a aparatului garantează perfecta funcţionare şi durata lungă.

Suprafeţele în oţel sunt curăţate cu lichid pentru farfurii diluat cu apă foarte caldă cu o cârpă moale; **pentru murdăria mai groasă folosiţi alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; nu folosiţi detergenţi praf abrazivi sau substanţe corozive ca acid clorhidric/muriatic sau sulfuric.** Folosirea acizilor poate compromite funcţionarea şi siguranţa aparatului.

Nu folosiţi perii, palete sau discuri abrazive realizate cu alte metale care ar putea provoca pete de rugină pentru contaminare. Pentru acelaşi motiv evitaţi contactul cu obiecte de fier. Atenţie la palaete sau la perii în oţel neoxidabil care nu contaminează suprafeţele şi nu pot cauza zgârieturi periculoase.

Dacă murdăria e accentuată, nu folosiţi raspapir; recomandăm folosirea bureţilor sintetici (ex. burete Scotchbrite).

Dexclus şi folosirea substanţelor pentru curăţat argintul şi faceţi atenţie la aburii acidului clorhidric sau sulfuric care provin din spălarea podelelor. Nu îndreptaţi jeturile de apă pe aparate pentru a nu le dăuna.

După curăţenie, clătiţi bine cu apă curată şi uscaţi cu grijă utilizând o cârpă.

AVERTIZĂRI PENTRU INSTALATOR AUTORIZAT ANOMALIE

TERMOCUPLU

Nu rămâne deschisă flacăra pilot:

Înlocuire termocuplu.

TERMOSTAT DE SIGURANŢĂ

Nu rămâne deschisă flacăra pilot:

Dacă după ce aţi înlocuit termocuplu flacăra pilot nu rămâne deschisă, lipiţi firele în corespondenţa termostatului de siguranţă. Dacă inconvenientul s-a rezolvat, înlocuiţi temostatul de siguranţă.

Intervine termostatul de siguranţă

Rearmare termostatul. Repornire maşina şi controlaţu temperatura uleiului cu maşina la regim. Termostatul de siguranţă e stabilit pentru a interveni în intervalul cuprins între 211 °C şi 230 °C.

Verificare prin termometru la introducerea la temperatura de pronire termostatul. Dacă se intervine la temperaturi inerioare trebuie înlocuit. Dacă se intervine la temperatura prevăzută defectul e de imputat valvei (bulb sau capilar).

VALVA

Pentru niciun motiv nu trebuie umbra la valva.
Nu înlocuiţi nici interveniţi pe capilar şi/sau bulb.
Valvele la care s-a umbra nu vor fi înlocuite în garanţie.

Intervine termostat de siguranţă:

După ce aţi verificat temperatura uleiului înlocuiţi valva.

Nu rămâne deschisă flacăra pilot:

Dacă după ce aţi înlocuit termocuplu şi aţi legat firele la termostatul de siguranţă, se prezintă încă anomalia, problema e din cauza electrocalamităţii valvei.

Dacă valva e în garanţie: înlocuiţi valva. Scăzute termenele

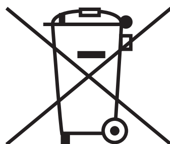
de garanţie (24 luni de la data de fabricare a valvei): înlocuiţi doar electrocalamita.

APRINDERE BUCATĂ ELECTRICĂ

Nu se vede scânteia:

Verificare viziv starea bună a bucăţii (nu trebuie să fie murdărie de ulei) şi firul nu trebuie tăiat sau rupt.

Fiţi siguri în plus că e legat la caroserie cu ajutorul firului şi/sau la contact pe cruscot. Verificată starea bună a bucăţii şi firul înlocuiţi bujia.



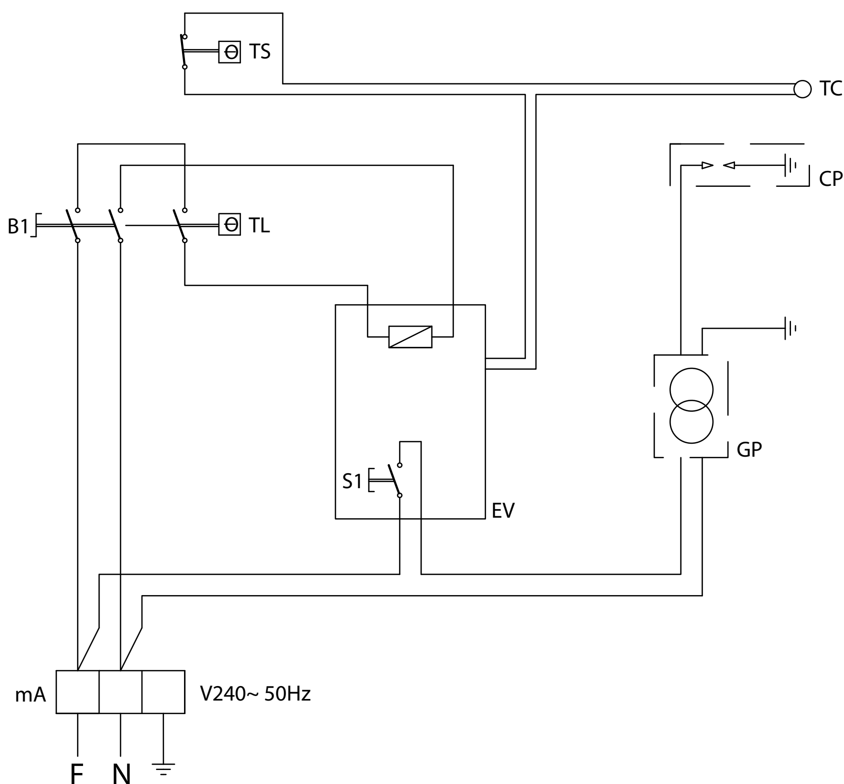
INFORMAŢIE PENTRU UTILIZATORI

In conformitate cu Directivele 2002/95/CE, 2002/96/CE şi 2003/108/CE, relative la reduce rea folosirii substanţelor periculoase în aparate electrice şi electronice, şi aruncarea deşeurilor.

Simbolul coşului barat de pe aparat sau de pe confecţiune indică că produsul la finalul vieţii sale trebuie să fie adunat separat de alte deşeuri.

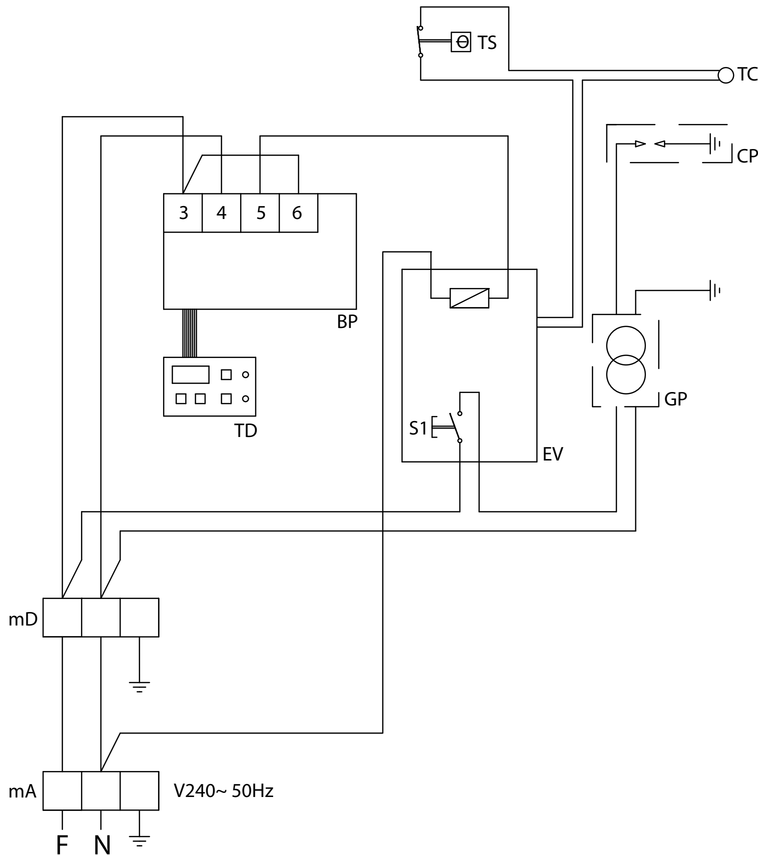
Adunarea diferenţiată a aparturii acesteia ajunsă la finalul vieţii e organizzata şi gestită de către producător. Utilizatorul care va dori să scape de această aparatură trebuie deci să contacteze producătorul şi să urmeze sistemul pe care aceasta l-a adoptat pentru a permite adunarea separata a aparaturii ajunsă la final. Adunarea diferenţiată pentru pornirea succesivă a aparaturii de reciclat, tratamentul şi aruncarea compatibilă contribuie la a evita posibile efecte negative asupra mediului şi sănătăţii şi favorizează reutilizarea şi/sau reciclarea materialelor din care e compus aparatul.

Aruncarea abuzivă a produsului de către deţinător duce la applicare sancţiunilor administrative prevăzute de către normativa în vigoare.



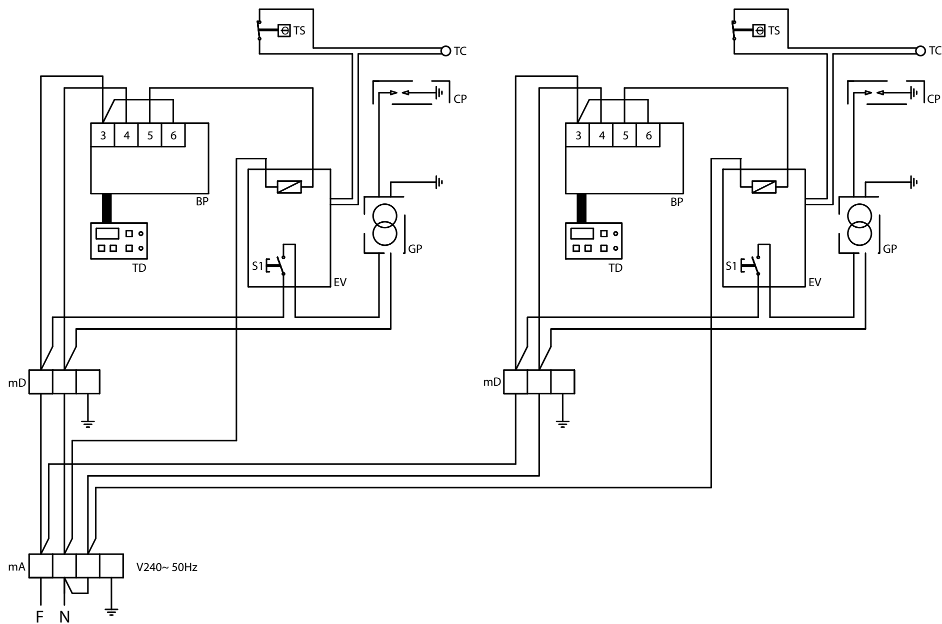
Mod. • **GL18MI**

• Legenda schemi elettrici a pag. 166 • Legend for wiring diagrams on page 166 • Légende des schémas électriques page 166 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 166 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 166
• Legenda elektrische schema's op pag. 166• Legenda esquemas eléctricos na pág. 166 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 166 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 166
• legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 166 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 166. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 166
• Tegnforklaring til elektriske skjemaer på side 166 • Teckenförklaring till kopplingsschemana på sid. 166 • Opis schematów elektrycznych na str. 166 • Legenda fișelor electrice la pag. 166



Mod. • **S9GL20MEL**

• Legenda schemi elettrici a pag. 166 • Legend for wiring diagrams on page 166 • Légende des schémas électriques page 166 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 166 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 166
• Legenda elektrische schema's op pag. 166• Legenda esquemas eléctricos na pág. 166 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 166 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 166
• legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 166 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 166. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 166
• Tegnforklaring til elektriske skjemaer på side 166 • Teckenförklaring till kopplingsschemana på sid. 166 • Opis schematów elektrycznych na str. 166 • Legenda fişelor electrice la pag. 166



Mod. **• S9GL20+20MEL**

• Legenda schemi elettrici a pag. 166 • Legend for wiring diagrams on page 166 • Légende des schémas électriques page 166 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 166 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 166
• Legenda elektrische schema's op pag. 166• Legenda esquemas eléctricos na pág. 166 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 166 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 166
• legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 166 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 166. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på sd. 166
• Tegnforklaring til elektriske skjemaer på side 166 • Teckenförklaring till kopplingsschemana på sid. 166 • Opis schematów elektrycznych na str. 166 • Legenda fişelor electrice la pag. 166

Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektrische schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων Legenda k elektrickým schématům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz Forklaringer til eldiagrammer • Tegnforklaring til elektriske skjemaer • Teckenförklaring till kopplingsschemana Opis schematów elektrycznych • Legenda fişelor electrice

B1	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter
TL	Termostato di lavoro	Operating thermostat	Thermostat de travail	Betriebsthermostat
mA	Morsettiera arrivo linea	Inout terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmenleiste Leitungszugang
mD	Morsettiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmenleiste
BP	Base di partenza	Starting base	Base de départ	Ausgangsbasis
TD	Tastierino / display	keyboard/ display	Clavier / affichage	Tastenfeld / Display
S1	Pulsante per piezo	Piezo button	Touche pour piézo	Piezo-Zündknopf
TS	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
EV	Elettrovalvola	Solenoid valve	Électrovanne	Elektroventil
GP	Generatore piezo	Piezo generator	Générateur piézo	Piezo-Generator
CP	Candeletta piezo	Piezo plug	Bougie piézo	Piezo-Zündkerze
TC	Termocoppia pilota	Pilot thermocouple	Thermocouple pilote	Thermoelement Zündflamme

B1	Interruptor	Schakelaar	Interruptor	Διακόπτης
TL	Termostato de ejercicio	Thermostaat	Termóstato de trabalho	Θερμοστάτης λειτουργίας
mA	Tablero de bornes llegada línea	Klembord netaansluiting	Régua de bornes chegada linha	Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής
mD	Tablero de bornes de derivación	Aftakkingsklembord	Régua de bornes de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
BP	Base de salida	Vertrekpunt	Base de partida	Βάση ξεκινήματος
TD	Teclado/pantalla	Toetsenbord/Display	Teclado / visor	Πληκτρολόγιο / οθόνη
S1	Botón para piezoeléctrico	Drukknop voor piëzo	Botão ignição piezoeléctrica	Διακόπτη για το πιέζο
TS	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
EV	Electroválvula	Elektroventiel	Válvula eléctrica	Ηλεκτροβαλβίδα
GP	Generador piezoeléctrico	Generator piëzo	Gerador ignição piezoeléctrica	Γεννήτρια για το πιέζο
CP	Bujía piezoeléctrico	Bougie piëzo	Vela ignição piezoeléctrica	Μπουζί για το πιέζο
TC	Termopar piloto	Thermokoppel waakvlam	Termopar piloto	Θερμοστοιχείο του πιλότου

B1	Vypínač	Vypínač	kapcsoló	Kontakt
TL	Provozní termostat	Prevádzkový termostat	Munka termosztát	Arbejdstermostat
mA	Svorkovnice linky	Vstupná svorkovnica linky	Belépő csöveken bilincs	Klemkasse ved ledningens indgang
mD	Derivační svorkovnice	Derivačná svorkovnica	Elágazó csöveken bilincs	Omledningsklemkasse
BP	Spouštěcí základna	Spúšťacia základňa	Kiinduló bázis	Udgangspunkt
TD	Klávesnice / displej	Klávesnica / displej	Billentyűzet / display	Tastatur / display
S1	Tlačítko pro piezozapalovač	Piezoelektrické tlačidlo	Gyújtógomb	Gnistknap
TS	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági termosztát	Sikkerhedstermostat
EV	Elektroventil	Elektroventil	Elektro-szelep	Elektroventil
GP	Piezoelektrický generátor	Piezoelektrický generátor	Gyújtó generaátor	Gnistgenerator
CP	Piezoelektrická svíčka	Piezoelektrický čapík	Gyújtógyertya	Gnist-tændrør
TC	Zapalovací termočlánek	Zapaľovací termočlánok	Vezérlő gyújtó-betét	Våge-termoelement

B1	Bryter	Strömbrytare	Wyłącznik	Întrerupător
TL	Arbeidstermostat	Arbetstermostat	Termostat roboczy	Termostat de lucru
mA	Terminalblokk for inngående ledninger	Uttagslåda för strömledning	Skrzynka zaciskowa wlotu linii	Cârlig sosire linie
mD	Terminalblokk; utgangspunkt for ledninger	Uttagslåda för förgrening	Skrzynka zaciskowa rozdziałowa	Cârlig de derivare
BP	Utgangsbase	Utgångsbas	Podstawa	Baza de pornire
TD	Tastatur / display	Tangentbord / display	Klawiaturka / wyświetlacz	Tastieră/ display
S1	Piezoknapp	Piezoelektrisk tryckknapp	Przycisk dla zapalarki piezoelektrycznej	Pulsant pe bucată
TS	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat bezpieczeństwa	Termostat de siguranţă
EV	Elektroventil	Elektroventil	Elektrozawór	Electrovalvă
GP	Piezogenerator	Piezoelektrisk generator	Generator zapalarki piezoelektrycznej	Generator bucată
CP	Piezo tennstift	Piezoelektriskt stift	Świeca zapalarki piezoelektrycznej	Bujie bucată
TC	Pilot-termoelement	Pilottermoelement	Termopara pilotująca	Termocuplu pilot

AVVERTENZA

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA
SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSAIRE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI DIRETTI E INDIRETTI CAUSATI DA ERRATA INSTALLAZIONE, MANOMISSIONI, CATTIVA MANUTENZIONE, IMPERIZIA NELL'USO.

ATTENTION!

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS HANDBOOK DUE TO TYPING OR PRINTING ERRORS.
THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES THAT MAY BE REQUIRED WITHOUT ALTERING THE BASIC FEATURES OF THE PRODUCT.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN THE EVENT THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK ARE NOT FULLY OBSERVED.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY DIRECT OR INDIRECT DAMAGED CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION, TAMPERING, POOR MAINTENANCE AND NEGLIGENT USE.

AVERTISSEMENT

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CE MANUEL, IMPUTABLES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU AUX IMPRESSIONS. IL SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME ÉTANT UTILES OU NÉCESSAIRES, SANS EN COMPROMETTRE LES CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES.
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS PROVOQUÉS PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION, DES ALTÉRATIONS, UNE MAUVAISE MAINTENANCE, UNE INEXPÉRIENCE LORS DE L'UTILISATION.

WARNUNG

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE, IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENE UNRICHTIGKEITEN,
DIE AUF SCHREIB- ODER DRUCKFEHLER ZURÜCKZUFÜHREN SIND.
WEITERHIN BEHÄLT ER SICH DAS RECHT VOR, AM ERZEUGNIS ALLE VON IHM FÜR SINNVOLL ODER NOTWENDIG BEFUNDENEN ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN,
SOFERN DIESE DIE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN DES ERZEUGNISSES NICHT BEEINTRÄCHTIGEN.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG, FALLS DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT STRENGSTENS BEFOLGT WERDEN.
AUSSERDEM HAFTET DER HERSTELLER NICHT FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN, DIE AUS DER FEHLERHAFTEN INSTALLATION, DER MANIPULATION, EINER FALSCHEN ODER UNZUREICHENDEN WARTUNG ODER DEM UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH ENTSTEHEN.

ADVERTENCIA

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILITAD POR LAS POSIBLES INCORRECCIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL DEBIDAS A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN.
EL FABRICANTE SE RESERVA, ADEMÁS, EL DERECHO DE MODIFICAR EL PRODUCTO, COMO CREE NECESARIO, SIN VARIAR LAS CARACTERISTICAS ESENCIALES DEL MISMO.
EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN ESTRECHAMENTE LAS INSTRUCCIONES ILUSTRADAS EN EL PRESENTE MANUAL TAMBIÉN DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS POSIBLES DAÑOS, DIRECTOS E INDIRECTOS, DEBIDOS A UNA INCORRECTA INSTALACIÓN, MANIPULACIONES INDEBIDAS, MANTENIMIENTO INSUFICIENTE Y USO INEXACTO.

WAARSCHUWING

DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR MOGELIJKE FOUTEN IN DEZE BROCHURE ,DIE TE WIJTEN ZIJN AAN OVERSCHRIJF- OF DRUKFOUTEN.
HIJ BEHOUDT ZICH BOVENDIEN HET RECHT VOOR AL DIE WIJZINGEN AAN HET PRODUCT AAN TE BRENGEN DIE HIJ VOOR NUTTIG EN NOODZAKELIJK HOUDT, ZONDER DE FUNDAMENTELE KENMERKEN ERVAN TE SCHADEN.
DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF, ALS DE VOORSCHRIFTEN IN DEZE HANDLEIDING NIET STRIKT IN ACHT WORDEN GENOMEN.
DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR DIRECTE- EN INDIRECTE SCHADE VEROORZAAKT DOOR EEN VERKEERDE INSTALLATIE, GEKNOEI, SLECHT ONDERHOUD, VERKEERD GEBRUIK.

AVISO

O FABRICANTE EXIME-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR ALGUMA FALHA CONTIDA NESTE OPÚSCULO QUE POSSAM SER ATRIBUÍDAS A ERROS DE TRANSCRIÇÃO OU IMPRESSÃO.
RESERVA-SE TAMBÉM O DIREITO DE EFECTUAR NO PRODUTO AQUELAS MODIFICAÇÕES QUE CONSIDERAR ÚTEIS OU NECESSÁRIAS, SEM PREJUDICAR AS SUAS CARACTERÍSTICAS ESSENCIAIS.
O FABRICANTE EXIME-SE DE TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE SE NÃO FOREM RIGOROSAMENTE OBSERVADAS AS NORMAS CONTIDAS NESTE MANUAL.
O FABRICANTE DESOBRIGA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS DIRECTOS E INDIRECTOS PROVOCADOS PELA INSTALAÇÃO ERRADA, ADULTERAÇÕES, MANUTENÇÃO IMPRÓPRIA, IMPERÍCIA NO USO.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΝΑΚΡΙΒΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΑΠΟ ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΜΕΤΑΓΡΑΦΗΣ Ή ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ.
ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΕΠΙΣΗΣ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΟΠΟΙΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΡΙΝΕΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ Ή ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΔΙΑΚΥΒΕΥΟΝΤΑΙ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΗΘΟΥΝ ΑΥΣΤΗΡΑ ΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΑΜΕΣΕΣ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΛΑΘΟΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ, ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ, ΚΑΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΑΠΕΙΡΙΑ ΧΡΗΣΗΣ.

UPOZORNĚNÍ

VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV PŘÍPADNÉ NEPŘESNOSTI, ZPŮSOBENÉ CHYBOU PŘEPISOVÁNÍ A TISKU, VYSKYTUJÍCÍ SE V TÉTO BROŽUŘE.
NAVÍC JE VÝROBCE OPRÁVNĚN POZMĚNIT VÝROBEK, KDYKOLIV TO UZNÁ ZA VHODNÉ ČI UŽITEČNÉ ZA PŘEDPOKLADU, ŽE TÍM NEBUDOU OVLYVNĚNÉ JEHO ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKY.
VÝROBCE NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ POKYNŮ OBSÁHNUTÝCH V TÉTO PŘÍRUČCE.
VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOSŤ ZA JAKÉKOLIV PŘÍMÉ ČI NEPŘÍMÉ ŠKODY, ZPŮSOBENÉ NESPRÁVNOU INSTALACÍ, MANIPULACÍ, NEDOSTATEČNOU ÚDRŽBOU A NEZNALOSTÍ PŘI POUŽITÍ.

UPOZORNENIE

VÝROBCA NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK PRÍPADNÉ NEPRESNOSTI, SPÔSOBENÉ CHYBOU PRI PREPISOVANÍ A TLAČI, VYSKYTUJÚCE SA V TEJTO BROŽÚRE.
OKREM TOHO JE VÝROBCA OPRÁVNENÝ POZMENIŤ VÝROBOK, KEDYKOĽVEK TO UZNÁ ZA VHODNÉ ČI UŽITOČNÉ ZA PREDPOKLADU, ŽE TÝM NEBUDÚ OVPLYVNENÉ JEHO ZÁKLADNÉ CHARAKTERISTIKY.
VÝROBCA NENESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ V PRÍPADE NEDODRŽANIA POKYNOV OBSIAHNUTÝCH V TEJTO PRÍRUČKE.
VÝROBCA NENESIE ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK PRIAME ČI NEPRIAME ŠKODY, SPÔSOBENÉ NESPRÁVNOU INŠTALÁCIOU, MANIPULÁCIOU, NEDOSTATOČNOU ÚDRŽBOU A NEZNALOSŤOU PRI POUŽITÍ.

FIGYELMEZTETÉS

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A JELEN FÜZET TARTALMÁNAK ESETLEGES, ÁTÍRÁSI- VAGY NYOMDAHIBÁBÓL EREDŐ PONTATLANSÁGAIÉRT.
FENNTARTJA TOVÁBBÁ ANNAK JOGÁT, HOGY A TERMÉKEN A SZÜKSÉGESNEK VAGY HASZNOSNAK VÉLT MÓDOSÍTÁSOKAT ESZKÖZÖLJE, ANÉLKÜL, HOGY ANNAK LÉNYEGI JELLEMZŐIN VÁLTOZTATNA.
A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET ABBAN AZ ESETBEN, AMIKOR NEM TARTJÁK BE SZIGORÚAN A JELEN ÚTMUTATÓBA FOGLALT ELŐÍRÁSOKAT.
A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÁROKÉRT, MELYET A KÉSZÜLÉK HELYTELEN BESZERELÉSE, ILLETÉKTELEN BEAVATKOZÁS, NEM MEGFELELŐ KARBANTARTÁSA, ILLETVE HOZZÁ NEM ÉRTŐ SZEMÉLY ÁLTALI HASZNÁLATA OKOZ.

ADVARSEL

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR EVENTUELLE UNØJAGTIGHEDER I DETTE HÆFTE, DER SKYLDES KOPIERINGS- ELLER TRYKFEJL.
FABRIKANTEN FORBEHOLDER SIG DESUDEN RETTEN TIL AT FORETAGE ALLE NØDVENDIGE OG NYTTIGE ÆNDRINGER AF PRODUKTET, SÅFREMT DE IKKE HAR NOGEN INDVIRKNING PÅ DETS GRUNDLÆGGENDE EGENSKABER.
FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS FORSKRIFTERNE I DENNE VEJLEDING IKKE OVERHOLDES FULDSTÆNDIGT.
FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE ELLER INDIREKTE SKADER, DER SKYLDES FORKERT INSTALLATION, MANIPULERING, RINGE VEDLIGEHOLDELSE, UKYNDIG ANVENDELSE.

VÆR OPPMERKSOM

PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR MULIGE UNØYAKTIGHETER SOM MÅTTE FINNES I DETTE HEFTET SOM FØLGE AV TRYKK- ELLER TRANSKRIPSJONSFEIL.
MAN RESERVERER SEG VIDERE RETTEN TIL Å GJØRE DE ENDRINGER PÅ PRODUKTET MAN MÅTTE ANSE SOM NYTTIGE ELLER NØDVENDIGE, UTEN AT PRIMÆREGENSKAPENE ENDRES.
PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR I DE TILFELLER DER NORMENE OG ANVISNINGENE I DENNE HÅNDBOKEN IKKE BLIR FULGT TIL PUNKT OG PRIKKE.
PRODUSENTEN FRASIR SEG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE OG INDIREKTE SKADER SOM ER FORÅRSAKET AV FEIL INSTALLASJON, ULOVLIGE INNGREP, DÅRLIG VEDLIKEHOLD, UFORSIKTIGHET VED BRUK.

VARNING

TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKRIV- ELLER TRYCKFEL I DENNA BROSCHYR.
TILLVERKAREN FÖRBEHÅLLER SIG OCKSÅ RÄTTEN ATT GÖRA DE FÖRÄNDRINGAR AV PRODUKTEN SOM ANSES LÄMPLIGA ELLER NÖDVÄNDIGA UTAN ATT PÅVERKA DESS GRUNDLÄGGANDE EGENSKAPER.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR OM ANVISNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING INTE FÖLJS NOGGRANT.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA SKADOR SOM UPPSTÅR TILL FÖLJD AV FELAKTIG INSTALLATION, MODIFIERINGAR, BRISTANDE UNDERHÅLL ELLER FELAKTIG HANTERING.

OSTRZEŻENIE

KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA MOŻLIWE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZAWARTE W NINIEJSZEJ BROSZURZE WYNIKAJĄCE Z BŁĘDÓW W PRZEPISYWANIU LUB PODCZAS DRUKU.
ZASTRZEGA SOBIE RÓWNIEŻ PRAWO DO WNOSZENIA DO WYROBU TYCH ZMIAN, KTÓRE UZNA ZA UŻYTECZNE LUB KONIECZNE, NIE WPŁYWAJĄCYCH NA PODSTAWOWE DANE.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ I JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI JEŚLI NIE ZOSTANĄ ŚCIŚLE PRZESTRZEGANE PRZEPISY ZAWARTE W TEJ INSTRUKCJI.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I POŚREDNIE SPOWODOWANE NIEPRAWIDŁOWYM MONTAŻEM, NARUSZENIEM, ZŁĄ KONSERWACJĄ, NIEKOMPETENTNYM UŻYCIEM.

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: ....

INDIRIZZO: ....

DATA DI INSTALLAZIONE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: ....

ADDRESS: ....

INSTALLATION DATE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ : ....

ADRESSE : ....

DATE D'INSTALLATION : ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIESCHEIN

FIRMA: ....

ANSCHRIFT: ....

INSTALLIERT AM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: ....

DIRECCIÓN: ....

FECHA DE LA INSTALACIÓN: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIEBEWIJS

FIRMA: ....

ADRES: ....

INSTALLATIEDATUM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: ....

ENDEREÇO: ....

DATA DE INSTALAÇÃO: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

ΕΤΑΙΡΙΑ: ....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ....

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ZÁRUČNÍ LIST

FIRMA: ....

ADRESA: ....

DATUM INSTALACE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ZÁRUČNÝ LIST

FIRMA: ....

ADRESA: ....

DÁTUM INŠTALÁCIE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

JÓTÁLLÁSI JEGY

VÁLLALAT: ....

CÍM: ....

BESZERELÉS IDŐPONTJA: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIBEVIS

FIRMA: ....

ADRESSE: ....

INSTALLATIONSDATA : ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTISEDDEL

BEDRIFT: ....

ADRESSE: ....

INSTALLASJONSDATO: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIBEVIS

FÖRETAG: ....

ADRESS: ....

INSTALLATIONSDATUM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ŚWIADECTWO GWARANCJI

FIRMA: ....

ADRES: ....

DATA MONTAŻU: ....

MODEL:
PART NUMBER:

Cod. 32876500 Edizione 02/2009